## Jörg's Original

**Stammwürze: 12,5° P; 5,6 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 8°C**

Neben *Jörg's PE* ist dieses Lagerbier das zweite untergärige Bier in unserer Kollektion. Es ist mit einer kalifornischen Spezialhefe bei einer warmen Temperatur (18°C) vergoren.
Im Geschmack ist es etwas malzbetonter und voller. Mit seiner sattgelben Farbe und abgerundeten Bittere ist *Jörg's Original* ein typisches Lagerbier.
Aschauer Hausbrauermarkt 2001: 2. Platz in der Kategorie „*untergäriges Vollbier, hell*“.

## Jörg's PE (Pils Edition)

**Stammwürze: 11,8° P; 4,9 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 8°C**

Dieses sehr helle Pils, Vertreter des deutschen Pilstyps, besticht durch den charakteristisch feinporigen und sehr haltbaren Schaum. Es ist schlank im Geschmack und die betonte Hopfennote stammt von dem erstklassigen, erlesenen Tettnanger Aromahopfen. Jörg's PE ist spritzig rezent und trocken im Abgang. Die Hopfenbittere dominiert den Geschmack bis zum Abgang und ist lang anhaltend.
Staatsmeisterschaft der Kleinbrauer 2004: 3. Platz in der Kategorie „*Pils*“

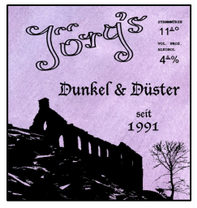
## Jörg's PE (Pils Edition) 1740

**Stammwürze: 12,0° P; 5,6 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 8°C**

Dieses bömische Pilsener weist eine satte goldene Farbe mit einem lang anhaltenden, cremigen Schaum auf. Geschmacklich ist es im Antrunk etwas malziger und voller als *Jörg's PE*, die Bittere ist durch den erstklassigen Saazer Aromahopfen geprägt. Der Nachtrunk ist ausgewogen zwischen Hopfen und Malz. Insgesamt ist es ein gut abgerundetes, erfrischendes Bier.

## Jörg's Dunkel & Düster

**Stammwürze: 11,8° P; 4,6 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 8 - 10°C**




Dieses obergärige Bier wurde nach einem deutschen Altbierrezept gebraut. Es hat eine schöne rotbraune Farbe und ist kräftig gehopft. Sein fruchtig-aromatisches Aroma macht dieses Bier leicht trinkbar (süffig).
Übrigens: Der Name *Altbier* deutet nicht auf eine lange Reifezeit, sondern auf die alte Brauart hin.
Aschauer Hausbrauermarkt 2001: 2. Platz in der Kategorie „ober*gäriges Vollbier, dunkel*“.

## Santa Jörg's Christmas Ale

**Stammwürze: 16,0° P; 7,1 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 12 - 16°C**

*Santa Jörg's Christmas Ale* ist ein saisonal gebrautes Gewürzbier für die (Vor-)Weihnachtszeit. Durch die Zugabe verschiedener Gewürze (wie Ingwer, Orangenschalen, Zimtstangen und Gewürznelken) passt dieses Bier hervorragend in die Adventstimmung zu Keksen und Lebkuchen.

## Jörg's We Can

**Stammwürze: 14,2° P; 6,5 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 11 - 13°C**

Dieses amerikanische IPA besticht durch die verwendeten amerikanischen Hopfensorten (Amarillo und Palisade) mit seinem zitrusartigen, fruchtigen Charakter. Das Bier weist eine hohe Hopfenbittere auf, wobei die malzige Basis den Hopfencharakter unterstützt und für eine perfekte Balance sorgt. Sein Aussehen präsentiert sich bernstein- bis kupferfarben mit einer stabilen, cremigen Schaumkrone.

Jörg's
Bierbrauer
seit 1991
Brauerei

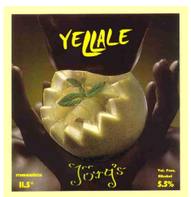
## Jörg's Empire

**Stammwürze: 13,5° P; 6,3 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 11 - 13°C**

*Jörg's Empire* ist ein Indian Pale Ale. Es hat seine Heimat in Großbritannien und wurde ursprünglich für den Export nach Indien gebraut. Für Konservierungszwecke wurde es mit extrem viel Hopfen eingebraut. Auch unser Vertreter ist stark gehopft (etwa doppelt so stark wie ein Pils) und weist durch Hopfenstopfen ein leicht grasiges Aroma auf. Ungeachtet des beherrschenden Hopfencharakters sorgt die Zusammensetzung der Malzschüttung für einen ausgewogenen Gesamteindruck.

## Jörg's YellAle

**Stammwürze: 11,5° P; 5,5 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 11 - 13°C**




Im Ursprung ein klassisches englisches Ale, wird es durch die Beigabe von Grapefruit zu einem fruchtigen Erlebnis. Der bittere Zitruscharakter verbindet sich harmonisch mit der klassischen Hopfennote des englischen Ales. Im Antrunk zitrusfrisch, verbleibt dieses schlanke Bier mit einem hopfig breiten Abgang.

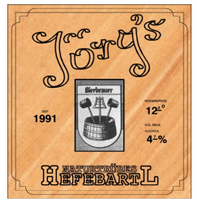
## Jörg's Relax

**Stammwürze: 10,0° P; 4,2 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 7 - 8°C**

Wie bei *Jörg's naturtrübes Hefebartl* handelt es sich auch hier um ein naturtrübes Weißbier. Diese aus Belgien stammende Bierspezialität wird im Gegensatz zu Weißbieren aus Deutschland und Österreich mit Rohfrucht (unvermälztem Weizen) gebraut. Eine besondere Note in Geruch und Geschmack erhält dieses Bier durch die Zugabe von Bitterorangenschalen und Koriander beim Kochen.

## Jörg's naturtrübes Hefebartl

**Stammwürze: 12,2° P; 4,7 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 7 - 9°C**




Dieses naturtrübe Weißbier ist sortentypisch mit viel Kohlensäure angereichert. Aus diesem Grund ist es besonders an heißen Sommertagen sehr erfrischend. Man beachte den fruchtigen Geschmack mit dem typischen Aroma nach Banane und Nelken.
Eine Hopfenbittere ist in diesem Bier kaum wahrnehmbar. Die geringe vorhandene Bittere stammt von der speziellen Weißbierhefe aus Weihenstephan (älteste Brauerei der Welt).

## Jörg's Bartl in the Dark

**Stammwürze: 12,2° P; 4,7 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 7 - 9°C**

Wie bei *Jörg's naturtrübes Hefebartl* handelt es sich auch hier um ein naturtrübes Weißbier. Es ist mit etwas weniger Kohlensäure angereichert als sein heller Partner.
Durch die verwendeten dunklen Malze bekommt es einen etwas malzbetonteren, leicht caramelartigen Charakter und seine dunkle Farbe.

## Jörg's Hopfenweiße

**Stammwürze: 17,5° P; 8,0 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 8 - 10°C**

Die besondere Charakteristik dieses Weizen-Doppelbocks wird durch die speziellen amerikanischen Amarillo- und Palisadehopfen auf eine neue Ebene gehoben. Noch selten wurde die alkoholische Stärke eines Bieres derart angenehm in Geruch und Geschmack zu solcher Hopfenblüte veredelt. Nicht umsonst wurde es vom österreichischem "Bierpabst" Conrad Seidl anläßlich der Staatsmeisterschaft 2009 mit den Worten "*In ganz Österreich braut niemand etwas Vergleichbares.*" gelobt.
Staatsmeisterschaft der Hausbrauer 2009: Sieger in der Kategorie „*Starkbier*“

## His Jörg's Blackness

**Stammwürze: 11,0° P; 5,5 vol-% Alkohol; Optimale Trinktemperatur 11 - 13°C**

Dieses Dry-Stout ist nach dem großen Vorbild *Guinness* gebraut. Sein charakteristisches Röstaroma und seine Farbe erhält dieses Bier von der schwarz gerösteten Gerste. Der typisch cremige Schaum wird durch die Beigabe von Gersteflocken unterstützt. *His Jörg's Blackness* hat eine mittelstarke Hopfenbittere, jedoch kein ausgeprägtes Hopfenaroma. Staatsmeisterschaft der Kleinbrauer 2004: Sieger in der Kategorie „*Spezialbiere*“!