HEFEWEISSBIER

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Das Weizenbier ist eine obergärige, leuchtend bernsteinfarbene, unfiltrierte Bierspezialität.

Geschmacklich steht hier die stark fruchtige, bananenartige Note im Vordergrund. Jedoch auch der klar wahrnehmbare, malzaromatische Körper versteht sich angenehm bis in den Abgang fortzusetzen. Das leichte Hopfenaroma, das an eine Blumenwiese im Mai erinnert, erzeugt in Verbindung mit ausgeprägter Spritzigkeit einen intensiven Frischeeindruck, der gerade in der heißen Jahreszeit zu überzeugen vermag. Gekrönt wird auch dieser Genuss von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu Speisen wie:

- Suppen, Gemüsegerichten, Spargel, kalten Platten
- Gebratenem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
- Milden Frischkäsesorten
- Fruchtigen Desserts, Eisbechern

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7°C.

Stammwürze: 12,5 % / Alkohol: 5,2 % Vol.

HELLES

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Das Vollbier Hell ist eine untergärige, goldgelbe unfiltrierte Bierspezialität.

Dieses goldgelb leuchtende Vollbier versteht es mit seiner Ausgewogenheit zu überzeugen, ohne dabei in die Charakterlosigkeit abzudriften. Die perfekte Balance zwischen Aromaeinflüssen von den eingesetzten Malzen und den leicht grasig blumigen Noten, die die deutschen Aromahopfensorten Perle, Smaragd, sowie Spalter Select einbringen, sucht ihresgleichen. Zur Entstehung seines vollen Geschmacks trägt sicherlich auch das angewandte, intensive Maischverfahren bei. So können sich die Geschmacksknospen unter anderem an den leichten Anflügen von Biskuit, Honig und Getreide erfreuen. Gekrönt wird dieser Genuss ebenfalls von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu Speisen wie:
- Kalten Platten, Canapés
- Braten, Eintopfgerichten
- Mild-würzigem Weichkäse, halbfestem Schnittkäse
- Nusskuchen

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7°C.

Stammwürze: 12,5 % / Alkohol: 5,5 % Vol.

ALKOHOLFREIES

OBERFELSBACHER HELL

Dieses goldgelb leuchtende, leicht trübe, alkoholfreie Schankbier versteht es von Beginn an auch profilierte Bierkenner mit seiner dezenten Fruchtigkeit in den Bann zu ziehen. Im Geruch leicht an einen tropischen Fruchtkorb erinnernd - mit Nuancen von Grapefruit, Litschi, Pinie und Zitrus - steigert es die Vorfreude auf den Trinkgenuss. Hat man sich dann endlich den ersten Schluck gegönnt, wird man über die im Mundraum einziehende Frische erstaunt sein. Die Kombination aus Hopfenwürzigkeit mit zurückhaltender Malzigkeit versteht es den fehlenden Alkohol gekonnt zu kaschieren, ohne es dabei an Trinkbarkeit mangeln zu lassen. Wer hätte je gedacht, dass gerade ein Alkfreies der Pax Bräu Dir zeigt, dass alkoholfrei auch lecker geht!

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu:
Sport, Arbeit, Freizeit, würzigen Speisen, Zitronenkuchen, Fahrauftrag, Dry January

Nährwerte je 100 ml

Energie	104kJ/24kcal
Fett, davon	<0,5g
gesättigte Fettsäuren	<0,1g
Kohlenhydrate	5,98g
davon Zucker	2,6g
Eiweiß	0,37g
Salz	0,01g

Alk. % Vol.
< 0,5

Bittereinheiten (BE)
23

Trinktemperatur °C
7 – 9

Brauspezialitäten 2025

JANUAR

Mango Chili

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,1	**20,5**	**27**	**10 - 13**	**2.000 Liter**

Den Anstoß, eine Brauspezialität mit Mango und Chili einzubrauen, bekam ich schon 2013 bei der Nacht der Sieger des European Beer Star Wettbewerbs. Damals durfte ich den Goldmedaillen-Gewinner in der Kategorie Herb- and Spice Beer probieren. Es war das Mango Magnifico der Founders Brewing co. aus Grand Rapids, USA. Dieses hammermäßige Mangoaroma in Kombination mit seiner fruchtigen Süße und der angenehmen Schärfe hat sich mir nachhaltig ins Gedächtnis gebrannt. Da mich die 1/1-Kopie von Bieren eher nicht so reizt, wurde von mir im Anschluss ein anderes „Bier" mit Chili erdacht: Das Pax Bräu Szechuan Style. So ganz in Ruhe hat mich die Kombi aus Mango und Chili jedoch nie gelassen. Schlussendlich reichte dann, knapp vier Jahre später, der Verzehr von Meeresfrüchten mit einem Mango-Chili-Dip aus, um dieses Projekt anzugehen. Zum Einsatz kommen hierfür ca. 110 kg Bio-Mango-Püree, sowie 1,5 kg Habaneros pro 1000 l. Also ich freu mich drauf!

FEBRUAR

Deyfel
Belgian Blonde Strong Ale

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,3	**16,9**	**28**	**10**	**2.000 Liter**

Der "Deyfel" ist ein verführerisches Belgian Blonde Strong Ale, das sich mit einem intensiv goldenen Glanz ins Glas ergießt. Der Geschmack des ersten Schluckes entfaltet sich wie ein sündhaft süffiger Traum: Feine Malzsüße kombiniert mit karameligen Noten, fruchtigen Aromen von reifen Bananen und Birnen, die mit floraler Leichtigkeit ums Eck kommen.
Dabei bringen die Hefenoten einen teuflisch komplexen Charakter hervor, während die sanft-prickelnde Kohlensäure die Zunge kitzelt und die Sinne betört. Mit einem Alkoholgehalt von 7,3 % entfaltet sich eine wohlige Wärme, die nach mehr verlangt und lange im Mund verweilt.
Ob zu würzigen Speisen oder auch einfach nur zum Genuss – der "Deyfel" ist der perfekte Begleiter für alle, die ihr Verlangen nach teuflisch gutem Bier stillen wollen. Wage es, dich von dieser goldenen Versuchung verführen zu lassen und genieße jeden Schluck. Prost, wenn du dich traust!

MÄRZ

OX-Bier

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	**11,8**	**37**	**8**	**3.000 Liter**

Im Nachgang des Brauevents mit MALM 2023 wurde an mich herangetragen, dass ich mich doch gerne einmal bei Joachim Hiller, dem Kopf hinter dem Ox Fanzine melden dürfe. Er wäre daran interessiert, etwas mit mir zu machen. Nur damit Ihr die Sache etwas einordnen könnt. Das Ox ist ein Musikmagazin für Punk, Hardcore Punk, Rock´n´Roll und andere alternative Musik.
Ich habe bisher nicht viele Zeitschriften regelmäßig durchgepflügt, aber in meiner Jugend war das Ox Standard. Ihr könnt Euch sicherlich vorstellen, dass mein Interesse an einer Zusammenarbeit mit dem Ox nicht gerade gering war. Ein Telefonat später stand der Termin mit Joachim. Im Oktober 2023 kam er dann nach Oberelsbach. Das Ergebnis nach diversen probierten Bieren war: Das Ox-Bier wird ein Pale Ale, ähnlich komplex wie unser Rhöner Pale Ale, aber mehr von der Sorte Easy-Sipper. Und weil es sooooo lecker war, geht es dieses Jahr in die Verlängerung. Ich freu mich drauf. Hey Ho, Let's Go!

APRIL

40-Jahre Immerhin
Jubiläums-Pilsner

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,8	**11,8**	**43**	**8**	**2.000 Liter**

2024 war der BR Zündfunk zu Gast in meinem Lieblingsclub zu Würzburg, dem Immerhin, um von dort aus eine Sendung zu übertragen. Im Laufe dieser fiel, dass das Immerhin in 2025 sein 40-jähriges Jubiläum begehen wird. DAS reicht mir! DAS ist ein Auftrag! Nach dem GO des Immerhins, einem kurzen Gedankenaustausch mit Krikra, unserem Künstler, stand schon einmal das Artwork. Natürlich darf man sich, wenn man seit 40 Jahren ehrenamtlich und mit 100% DIY/Punk Attitüde einen solchen Club am Laufen hält bei mir was wünschen. Das Immerhin hat sich ein Bier gewünscht, das es von 2014 noch gut in Erinnerung hatte, das Smaragd Pilsner. Es ist, wie der Name schon erahnen lässt ein singel-hop Bier, also mit nur einer Hopfensorte gebraut, nämlich mit Smaragd. Es handelt sich um ein solides Pils: goldgelb in der Farbe, fester Schaum, schlanker Körper, knackige Bittere und leicht malzaromatisch im Abgang.
Prost, auf die nächsten 40 Jahre! **IMMER, IMMERHIN!**

Anmerkung:

Kurzfristige Änderungen oder Abweichungen zu den Beschreibungen sind jederzeit möglich, da zur Drucksetzung des Kalenders die meisten Kreationen nur als Idee existierten. Aber hey, es ist doch noch interessanter zu sehen, ob und wie die Ideen umgesetzt wurden.

MAI

Maibock

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,8	**17,5**	**35**	**7 - 9**	**3.000 Liter**

Farblich handelt es sich beim Maibock um ein intensiv-goldenes Bier mit einer festen, ja wahrhaft majestätischen Schaumkrone. Das Hopfenbouquet lässt das Riechorgan passend zur Jahreszeit eine Frühlingswiese voller Tulpen und Narzissen erahnen. Geschmacklich wird der Genießer nicht im Unklaren gelassen, dass es sich hierbei um ein Starkbier handelt. Im Vordergrund steht der massive, aber reine Gesamteindruck, dessen Malzaroma sich vom Antrunk, über den Körper hinweg steigert, um im Abgang wie eine an einer Steilklippe sich brechenden Welle in viele kleine Karamellnoten zu gischten. Aber halt! Von irgendwoher scheint ein zartes Lüftchen die ersten zaghaften Rauchwölkchen der aufkommenden Lagerfeuersaison heranzuwehen! Und dann ist da noch die sanfte und ausgewogene Bitterkeit aus Hallertauer Saphir und Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.

JUNI

Rhabarber-Hibiskus Rosen-Gose

Alk. Vol.%	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	**11,8**	**16**	**8**	**2.000 Liter**

Meine erste Rhabarber-Hibiskus-Rosen-Gose wurde 2017 beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD mit der Gold Medaille in der Kategorie Frucht Bier ausgezeichnet. Wie, Gose kennt Ihr nicht? Es folgt eine kurze Erklärung: Die Gose ist eine alte Biersorte, die ursprünglich aus Goslar stammt. Ihren Namen hat sie vermutlich von dem gleichnamigen dort fliesenden Flüsschen. Sie ist ursprünglich ein spontan vergorenes Bier, dessen Gärung aber heute vorwiegend obergärig durchgeführt wird, wenn auch unter Zuhilfenahme von Milchsäurebakterien. Grob gesagt handelt es sich hierbei um ein Sauerbier, dem zur geschmacklichen Abrundung Koriander und Salz zugesetzt wurde. Meine Version zeichnet sich durch folgende Charakteristika aus. Die rote Farbe der Hibiskusblüte, das Aroma von Rosen, durch die Verwendung von Rosenwasser, die Säure und fruchtige Spritzigkeit des Rhabarbers, kombiniert mit der Nussigkeit von Koriander und abgerundet mit einer Prise Meersalz.

JULI

Rhöner Pale Ale

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,2	**12,5**	**50**	**7 - 9**	**4.000 Liter**

Sobald man das Glas mit diesem intensiv-goldgelben Ale ansetzt und den ersten zarten Hauch wahrnimmt, entstehen vor dem inneren Auge Bilder von tropischen Früchten, wie z. B. Grapefruit, Mango und Ananas. Um diese Aromen ins Bier zu überführen, kommen unter anderem die amerikanischen Hopfensorten Cascade, Centennial und Amarillo zum Einsatz. Diese werden während der Reifung im Lagertank zugesetzt (auch „Dryhopping“ genannt). Diese Produktionstechnik fand ursprünglich auch Anwendung in den europäischen Brauereien bis sie in Vergessenheit geriet. Dank der Kreativität der amerikanischen Craft Beer-Bewegung erlebte diese Technik in den 70er-Jahren eine Renaissance in den USA und fand so auch wieder den Weg zurück zu uns. Dieses Ale ist ein weiterer Beweis dafür, dass auch stark gehopfte Biere eine hohe Trinkbarkeit haben können. Nichts desto trotz kommt bei diesem Bier die Malznote nicht zu kurz: Sie lässt das Rhöner Pale Ale harmonisch im Abgang ausklingen.

AUGUST

MERKUR
Kellerpils

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	**12,0**	**43**	**7 - 9**	**4.000 Liter**

Aktuell wird meine Single-Hop-Serie mit Hopfen gebraut, die einen namentlichen Bezug zum Weltall haben. „Single-Hop“ bedeutet, dass das entsprechende Bier ausschließlich mit einer Hopfensorte gebraut wird. Somit kann ich das Potenzial dieser einen bestimmten Sorte herausarbeiten. In 2023 war es Galaxy und 2024 Titan. In 2025 nun kommt Merkur ins Spiel. Diese Sorte, die nach dem kleinsten und der Sonne nächstgelegenen Planeten benannt wurde, ist eine Kreuzung aus Hallertauer Magnum und einem Zuchtstamm. Merkur wird als fruchtig (Ananas/Zitrus), minzig, sowie auch würzig beschrieben. Mit Merkur erzielt man im Bier ein hopfenwürziges Aroma mit fruchtigen Noten. Um das Aromenprofil dieses Bieres zu schärfen, wird auf die Technik des Dry-Hoppings zurückgegriffen. Das Resultat: Ein solides Pils mit festem Schaum, goldgelber Farbe, frischem, fruchtig-würzigem Hopfenaroma, schlankem Körper, knackiger Bittere und angenehm malzaromatischem Abgang.

SEPTEMBER

There's no Buisness like Smoke Buisness

Whisky-Rauch-Bier

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	**12,5**	**26**	**9**	**2.000 Liter**

Der ein oder andere mag ja geahnt haben, dass ich Rauchbiere gerne hab und deswegen Rauchmalz oft ein Bestandteil meiner Kreationen ist. Nicht zuletzt deshalb freut mich dieses Bier besonders. Dieses Rezept stammt aus der Feder von Alex, meinem ehem. Brauer-Gesellen. Es war Alex' Beitrag zum 2018er Kalender. Er hatte sich damals ins Zeug gelegt und zuhause ein paar Versuchs-Sude angesetzt. Herausgekommen ist ein Whisky-Rauch-Bier und zwar ein richtig leckeres. Da dieses Bier bei Euch und auch bei mir sehr gut ankam, habe ich mir erlaubt es 2025 wieder auf meinen Brauplan zu setzen. Es handelt sich hierbei um ein untergäriges, intensiv-golden bis bernsteinfarbenes Lager. Es hat durch den maßvollen Einsatz von Whisky-Rauchmalz eine angenehm torfig-rauchige Phenolnote als Besonderheit vorzuweisen, so wie man sie aus manch einem schottischen Inselwhisky kennt. In diesem Sinne: Slàinte Mhath!

OKTOBER

Die Jagd auf roter Oktober-Festbier

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,8	**13,8**	**26**	**10 - 12**	**4.000 Liter**

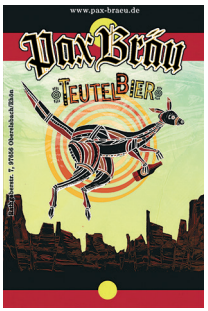
Jedes Jahr wenn ich den Bierkalender erstelle, komme ich nicht umhin mindestens einmal kurz an Oktoberfestbier zu denken. Der Schaffungsprozess einer neuen Biersorte beginnt bei mir oftmals mit Gedankenspielen und Wortspielereien. Über allem steht auch bei einem Festbier der Wille, der ganzen Sache einen ganz persönlichen Pax-Stempel aufzudrücken. In diesem Fall dauerte es nicht lange, da war die Idee mit dem roten Oktoberfestbier geboren. Wer kennt nicht Sean Connery als U-Boot-Kapitän in „Jagd auf roter Oktober". Also ZACK: Bieridee da, Biername da und noch zusätzlich der Wunsch, ein nicht blau-weiß-gerautetes Oktoberfest abzuhalten. Nun zum Bier: Dieses Festbier fällt durch seine intensiv rubinrote Farbe auf, die auf seinen karamellig, malzbetonten Körper hinweist. Um dies zu erreichen kommen Malzsorten wie Carared, Melanoidin oder auch Red X zum Einsatz. Also freut Euch mit mir auf September, wenn es heißt: Luken dicht und klar zum Tauchen!

NOVEMBER

Teutel Bier

Aussie Hopped IPA

Alk. Vol.%	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,0	**15,5**	**30**	**7 - 9**	**3.000 Liter**



Das darf doch wohl nicht Warzenschwein! Wie kommt der Bräu nur immer auf seine Ideen? In diesem Fall geht das auf meine Kinder zurück, die im Sommerurlaub 2021 ständig die Hörbuchversion von Marc-Uwe Klings Die Känguru-Chroniken hören wollten. In Kapitel 14 (Warzenschwein), hört man das Känguru sagen: „Wo sind die Prapsschnalinen? Lüge das Teutelbier nicht an!". Wodurch das Känguru versucht, mit nerviger Vertauschung der Wortanfänge, Marc-Uwe dazu zu bewegen, ihm das Versteck der Schnapspralinen zu verraten. Ich wiederum habe mich von meinem Ältesten dazu bewegen lassen in den 2022er Kalender ein Teutel Bier aufzunehmen. Es wurde ein Bier mit Beuteltieretikett. Das TB ist ein mildes IPA. Ein sehr fruchtiges, hopfenbetontes, wenig bitteres, stärkeres Ale, das ausschließlich mit australischen Hopfen, wie z.B. Enigma, Topaz, Eclipse und Galaxy gebraut wird.
Wie ich meine, hat dieses Bier 2025 eine Wiederholung verdient.

DEZEMBER

#100

Red Barley Wine

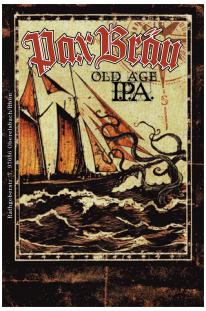
Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
10,1	**24,5**	**77**	**12 - 14**	**2.000 Liter**

Unser 100. Rezept – ein Barley Wine, wie er im Buche steht. Rotgolden, als wäre ein Sonnenstrahl in einen Goldtopf gefallen. Und der Geruch! Da kommen Aromen von geröstetem Malz und Karamell gleich auf dich zu, die sagen: „Na, komm schon, probier uns!" Wenn du das Glas schwenkst, siehst du, wie er die Wände umarmt als würde er sagen: „Komm, setz Dich her!" Da gibt's Trockenfrüchte und dann dieser Honig – süß, aber nicht zu süß. Genau richtig, so wie die perfekte Ausrede für den Chef, wenn man zu spät kommt. Mit 10 % Alkohol ist das kein Pappenstiel, das kann ich dir sagen. Ein Schluck, und du fühlst dich, als könnte die ganze Welt dir gehören – bis die Nachbarin anfängt zu klingeln, weil du mal wieder zu laut bist.
Prost auf unser 100. Rezept! Das ist kein Bier für die schnelle Runde, sondern für die gemütlichen Abende, wenn man einfach mal die Seele baumeln lassen kann. Lass Dich von diesem Zauber verführen! Schmeck das Leben, mein Freund!

SONDEREDITIONEN

paxbraeu pax_braeu_official

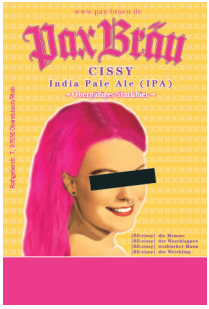
Old Age IPA



Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,0	**16,5**	**50**	**8 - 10**	**1.000 Liter**

Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz in unseren Breitengraden nicht mit Sonnenkraft getrocknet werden konnte, sondern mit dem Rauch eines Feuers. Nach meinen Recherchen sollen die Hopfensorten Golding und Fuggles zu den früh in Britannien kultivierten Hopfensorten gehören. Also rein damit, am besten viel und als Dolden. Um eine stilechte Umsetzung zu garantieren, möchte ich den Sud in einem der benachbarten Kommunbrauhäuser einbrauen. Richtig schön mit einer holzbeheizten Sudpfanne und dem Ausschlagen via Hopfenseiher aufs Kühlschiff, wo er dann über Nacht abkühlen darf. Nach dem Ablassen der Bierwürze in den Gärbottich und dem Zusetzen der Hefe wird das Jungbier dann zu mir in die Brauerei verfrachtet, wo es gären und reifen darf.

CISSY (IPA)



Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	**17,5**	**60**	**8 - 10**	**2.000 Liter**

Cissy ist nicht nur Romy Schneider in Ihrer Paraderolle als Märchenkönigin, es ist auch die englische Übersetzung für „Memme“. Aber Vorsicht! Denn dieses India Pale Ale ist absolut nichts für Weicheier. Die India Pale Ales wurden erfunden, so lautet der Mythos, um die Biertrinker in den indischen Kolonien der Vorsuezkanalzeit mit genießbarem Bier zu versorgen. Das heißt, damit das Bier auf dem langen Transport nicht verdarb, wurde es stärker und mit mehr Hopfen als damals üblich eingebraut. Für das Cissy wurden fast schon verschwenderische Mengen an Hopfen eingesetzt. An die 650g/hl sind es hier im Vergleich zu 100g/hl beim Pax Vollbier. Dennoch erstaunt Cissy den geneigten Genießer mit einem runden Gesamteindruck. Kupferfarben, leicht opal im Aussehen. Mandarine, Grapefruit mit einem Anflug von Vanille und Himbeere in der Nase, sowie die massive Bitterkeit und eine Schippe Rauch im Geschmack seien hier als besonders herausragende Merkmale genannt.

Pacifator-Doppelbock Bierbrand

Die Rhön ist bekannt für ihre Brau- und Brennkultur.
Es gilt sie nun zu entdecken die Welt des einzigartigen Geschmacks unseres exquisiten Bierbrandes! Ein Schnaps, handgefertigt aus unserem Pacifator Doppelbock. Für unseren Bierbrand wird ausschließlich das Herzstück des Destillats, der vollmundige, fruchtige Mittellauf verwendet.
Aus Braukunst wird ein edler Tropfen, der die Geschmackssinne verzaubert. Mit einer harmonischen Mischung aus malzigen Noten und Aromen von Brot bietet unser Bierbrand ein unvergleichliches Genusserlebnis. Perfekt für besondere Anlässe oder um einfach den Feierabend zu zelebrieren. Probiere den puren Genuss und lasse dich von unserer Spirituose begeistern!

abgefüllt in einem 0,2 Liter oder 0,5 Liter Fläschchen (Einweg)
Alkoholgehalt: 40%

FRÜHLING
MÄRZ - MAI

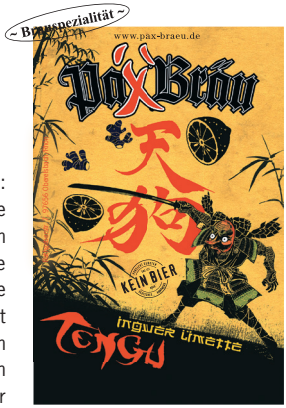
Märzen

Laut bayer. Brauordnung aus dem Jahre 1516 durfte früher nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Die Herstellung des in Bayern schon früh beliebten untergärigen Biers erforderte Temperaturen von unter zehn Grad, weshalb bis zur Erfindung der Kältemaschine die Produktion dieses Biers während der Sommermonate nicht in angemessener Qualität möglich war.
Das Märzen war somit das letzte Bier der Brausaison.
Um nun eine längere Haltbarkeit des Bieres zu erreichen, erhöhte man den Alkoholgehalt und hopfte es stärker.
Das Pax Bräu Märzen, intensiv-goldgelb in der Farbe, bedeckt mit einem festen Schaumkrönchen, macht Lust auf mehr. Das frische Hopfenbouquet, zart aber doch deutlich wahrnehmbar, steigert die Vorfreude. Dann der erste Schluck, prickelnd frisch auf der Zunge. Malzaromatisch, an frisches Brot erinnernde Präsenz im Mund.
Ein Abgang der nach mehr verlangt.
Viel mehr!

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
5,6	**13,5**	**27**	**7 - 9**

SOMMER
JUNI - SEP.

TENGU



Tengu, ein japanischer Himmelsdämon (wörtlich: Himmelshund), war eine der ersten Assoziationen, die unserem Etikettenkünstler Christian Krank in den Sinn kam, als er erfuhr, dass er ein Etikettenmotiv für eine Brauspezialität mit Ingwer und Zitrone/Limette entwerfen solle. Dass Ingwer und Bier generell gut zusammenpassen, haben wir ja schon mit Kreationen wie dem „Ginger B.“, dem „Pumpkin XXX“ oder dem „From Asia with Love“ gezeigt. Den Anstoß zur aktuellen Schöpfung gab uns diesmal, man möge es uns verzeihen, der Duft einer Seife der „Geschmacksrichtung“ Ginger-Lime ;-). Seit wir diesen Duft zum ersten Mal bewusst wahrgenommen und verinnerlicht hatten, war uns klar:
Diese Kombination eignet sich hervorragend dazu, ein sagenhaft frisches Sommergetränk zu brauen, das sowohl mit seiner leicht brotigen Würze als auch durch seine zitrusfrische Fruchtigkeit zu überzeugen weiß. Kanpai, auf den Himmelshund!

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
4,9	**11,8**	**24**	**8**