

I. Englische Helles Ale	Alk	Kommentar	Eigene Bemerkungen
1. Standard / Ordinary Bitter (Golden Ale/ Summer Ale) 8-10°P, 25-35 IBU, 9-36 EBC, 3,1-3,8% Alk., geringe Carbonisierung, oft malzig, deutliche Bitternoten, wenig Hopfenaroma, leichter Körper			
Brakspear Double Dropped Bitter	3,4%	Brakspear; 1779 in Henley-on-Thames Wychwood, Oxfordshire ; eigenes Gärverfahren	Farbe: amber , malzig, hopfig, süßer fruchtiger Nachklang Amuse Bouche: Yorkshire- Pudding, Cream of smoked Salmon, Horseradish
2. Special / Best / Premium Bitter/Golden-, Summer-Ale 10-12°P, 25-40 IBU, 12-41 EBC, 3,8-5,5% Alk., malzig, manchmal Karamellnoten, hopfenbitter, mittlerer Körper			
Wells Bombardier Burning Gold	4,7 %	Wells (1876) & Young (1831), Bedford, Bedfordshire, drittgrößte Fassbierbrauerei in UK	Farbe gold, Zitrus + Hopfen + Malz, Karamell, fruchtig, abgerundet, W. Blake: „... this is a lively, refreshing golden Ale, alive with english passion“
3. Extra Special / Strong Bitter / Pale Ale 12-14,7°P, 30-50 IBU, 15-47 EBC, 4,6-6,2% Alk., malzig, karamellig, hopfenbitter; mittl. – kräftiger Körper			
Marstons Strong pale Ale	5,2%	Marston, Burton upon Trent; seit 1834 ; „Mutter“ der brit. Biere; Erfinder des „ Burton-Union-Verfahrens “	Das gipshaltige Wasser in Burton betont die Bitterstoffe und ist ideal für Pale Ales; süffig, malzig, bitter, leichte Biskuit-Note

Erster Gang: „Fish and Chips“: Kabeljau mit Mandelkruste im Kartoffelheunest

II. Braunes Engl. Ale	Alk	Kommentar	Bemerkungen / Menü
1. Mild: 7,5-9,5°P, 10-25 IBU, 31-63 EBC, 2,8-4,5% Alk. ; leichte, Malz-akzentuiert, zum Trinken in Mengen einladend. Erfrischend, ziemlich geschmackvoll. Einige Versionen können wie leichtere braune Porter erscheinen; nur Fassbiere / drucklos gezapft 2. Nordenglisches Brown Ale : 10-13°P, 20-30 IBU, 31-57 EBC, 4,2-5,4% Alk.; Trockener und mehr hopfenorientiert als Südenglische Brown Ales, eher mit einem nussigen als karamellartigen Charakter. 3. Südenglisches Brown Ale (Londoner Stil): 8,2-10,5°P, 12-20 IBU, 49-92 EBC, 2,8-4,1% Alk., üppig, malzig, Karamell, dunkle Früchte; Zwischenstellung zw. süßem dunklen Mild und schwachem süßen Stout			
Samuel Smith Nutbrown Ale	5,0%	S. Smith Tadcaster, Yorkshire, 1758; Älteste Brauerei in Yorkshire; Yorkshie Square- Verfahren (Hefezirkulation)	Malzig, nussig, cremig Noten von Karamell und Schokolade



III. Schottisches und Irisches Ale	Alk	Kommentar	Bemerkungen / Menü
(1. Scottish Light 60/ : 7,5-8,5°P, 10-20 IBU, 23-44 EBC, 2,5-3,2%Alk; malzig mit einem trockenen Abgang, rel. trocken, wenig Hopfen) nur Fassbier 2. Scottish Heavy 70/ : 8,7-10°P, 10-25 IBU, 23-44 EBC, 3,1-3,9% Alk. ; malzig mit einem trockenen Abgang, ev. torfig, etwas cremig; meist als Fassbier			
Northern Light	4,0 %	Orkney Brewery, 1988, nördlichste Brauerei v. GB	Leicht, fruchtig, „so klar wie die Himmel und Wasser von Orkney“
3. Scottish Export 80/- (Premium Bitter): 10-13,5°P, 15-30 IBU, 23-44 EBC, 3,9-5% Alk., malzig mit einem trockenen Abgang			
Williams 80/-Shilling Scottish Ale	4,2 %	Williams Bros Brewing Co, Alloa Brewery, Alloa; 1988, Gipsy-Brewer, 2004 erste eigene Brauerei	Leicht gehopft, fruchtig, malzig
4. Historische Biere: Im Mittelalter wurden die Biere außer mit Hopfen auch noch mit anderen Pflanzen gewürzt, z.B. Heidekraut, Tannenschösslinge, Holunder, ...			
Ebulum	6,5%	Williams Bros Brewing Co, Alloa Brewery, Alloa, s.o.	Gebraut mit Holunder (Elderberry); schon im 9. Jh. v. Druiden eingeführt. Rösthaffer, Gerste,, Weizen, Kräuter; vergoren mit reifen Holunderbeeren. Dunkel, fruchtig, leichte Röstaromen, seidige Textur
5. Irish Red Ale: 11-15°P, 17-28 IBU, 23-47 EBC, 4-6% Alk.; Malzig mit anfänglicher Süße. Enthält generell etwas Röstgerste, um die rötliche Farbe und den röstig-trockenen Abgang zu erzeugen.			
Kilkenny	4,2%	Smithwick's St. Francis Abbey Brewery, Kilkenny, 1710	In Irland als Smithwicks verkauft. Süß malziger Antrunk, trockenes Mundgefühl, nussig, bitterer Hopfenabgang
6. Strong Scotch Ale 17,5-28°P, 17-35 IBU, 36-65 EBC, 6,5-10% Alk; schwer, malzig, süß			
Harvieston Ola Dubh 16)*	8,0%	Harvieston, Alva, Clackmannshire, 1985 Mehrfach preisgekrönt, gehört zu Caledonian Brewing	Old Engine oil Porter, in Highland Park 16 Fässern gelagert; torfig, Zigarre. sehr intensive, Umami. Die Alternative zum Digestif.

)* nach Strong Porter verkosten

IV. India Pale Ale (IPA)	Alk.	Kommentar	Bemerkungen / Menü
12,5-18,8°P, 40-60 IBU, 20-36 EBC5-7,5% Alk., hopfig, mäßig stark, rel. malzig; karamellartig, stopfen ist möglich, aber nicht erforderlich, mittelleichter bis mittlerer Körper			
Marston's Old Empire IPA	5,7%	Marston, Burton upon Trent; seit1834	Gut ausgewogener Hopfen- und Fruchtcharakter, trockener hopfenbetonter Abgang; Golding, Fuggles, Cascade



V. Strong Ale	Alk.	Kommentar	Bemerkungen / Menü
1. Old Ale 15-22,5°P, 30-60 IBU, 25-57 EBC, 6-9% , stärker als Strong Bitter und Brown Porter, aber nicht so stark und schwer wie ein Barleywine. Süß und malzig. Oft mit alterungsspezifische Eigenschaften (Milchsäure, Brett, Oxidation, Ledergeschmack).			
Wychwood King Goblin	6.6%	Wychwood, Witney, Oxfordshire, 1990 Nr. 1 in Bio-Bier	Der stärkere, Bruder des Hobgoblin, nur bei Vollmond gebraut; Süßes Malz , dunkle Früchte Lakritz , kräftige Hopfennote , Crystal Malz & Sovereign Hopfen Dritter Gang: Shepherd Pie
2. Engl. Barleywine 20-30°P, 35-70 IBU, 20-57 EBC, 8-12% Alk.; Das schwerste und stärkste englische Ale; malziger Süße und komplexer, intensiver Geschmacksnoten. Wird oft als Jahrgangsbier angeboten.			
Fuller's Vintage 2013	8,5%	Fuller, Smith & Turner, London/ Chiswick; letzte trad. Familienbrauerei in London; traditionelle Braumeth.	Jedes Jahr mit anderen Malz- und Hopfensorten gebraut; 1 x 150 000 Flaschen, Flaschenreifung ; Reife Früchte, Hagebutte, ausgewogene Hopfenbittere

VI. Porter	Alk.	Kommentar	Bemerkungen / Menü
1. Brown Porter (London Porter): 10-13°P, 18-35 IBU, 52-79 EBC, 4-5,4% Alk., gehaltvolles dunkles englisches Ale mit zurückhaltenden Röstnoten, ev. Schokoladennote und merklicher Karamell-, Nuss- und/oder Toffee-Charakter; <i>"A pint of plain is your only man"</i>			
Fuller's London Porter	5,4%	Fuller, Smith & Turner, London/ Chiswick	Weltbestes Porter , rich, dark, complex; Roggenbrot, Schokolade, Malz, Vanille, Röstaromen, fast rauchig, mittl. Körper, kräftig gehopft Vierter Gang: Mägisalper Hobelkäse / Cheddar
2. Robust Porter 12-16,3°P, 25-50 IBU, 57-92 EBC, 4,8-6,5% Alk.; gehaltvolles, malzig mit einem komplexen Röstcharakter, auch Malznoten möglich (wie Getreide, Brot, Toffee, Karamell, Schokolade). Mittlerer bis mittelvoller Körper, trocken bis mittel-süß; vom Stout durch die fehlenden starken Röstgerstennoten unterscheidbar. 3. Baltic Porter 15-22,5°P, 20-40 IBU, 44-80 EBC, 5,5-9,5% Alk., schwere malzige Süße, mehr Stammwürze und Alkohol als Brown Porter			
Riegele Robustus 6	6%	Riegele, Augsburg, 1386; Neben Standardbieren innovative Braumanufaktur, eigene Hefebank	Schwarzbraun, Nase: Kaffee, Schokolade, Rumkompott, cremiger Körper, mittl. Bittere Fünfter Gang: Stilton



VII. Stout	Alk.	Kommentar	Bemerkungen / Menü
1. Dry Stout: 9-12,5°P, 30-45 IBU, 65-105 EBC, 4-5% Alk., sehr dunkel, röstig, bitter, cremig; Kaffeeartige Röstgersten- und Röstmalz-Aromen, Mittelleichter bis mittelschwerer Körper. Ev. mit Schokoladencharakter am Gaumen . Ursprünglich „Stout Porter“, bezog sich ursprünglich auf den volleren, cremigeren, stärkeren ("stout"="dick") Körper und die höhere Stammwürze. Wenn eine Brauerei Porter und Stout anbot, war das Stout immer das stärkere Bier. Moderne Versionen werden mit einer geringeren Stammwürze gebraut und beziehen sich nicht mehr darauf, stärker als ein Porter zu sein. Prominentester Vertreter: Guinness			
Wells Bowman Stout	5,2%	Wells (1876) & Young (1831) Brewing Company, Bedford	Erstmalig im 19.Jh. gebraut, Nase: Röstaromen, Schokolade, Karamell, Kaffee, mittl. Körper, cremige Textur, mittl. Bittere,
2. Sweet Stout: 11-15°P, 20-40 IBU, 79-105 EBC, 4-6% Alk.; sehr dunkel, süß, etwas röstig mit vollem Körper. Schmeckt oft wie gesüßter Espresso. Historisch bekannt als "Milk" oder "Cream" Stout			
3. Outmeal Stout: 12-16,3°P, 25-40 IBU, 57-105 EBC, 4,2-5,9% Alk.; sehr dunkel, röstig, malzig mit schwerem Körper und ergänzendem Hafergeschmack.			
St. Peters Cream Stout	6,5%	St. Peters, Bungay, Suffolk, 1996	Nase: kaffee, Röstaromen, rauchig, Schokolade, cremiges Mundgefühl, am Gaumen röstmalzig, erdig; Fuggles, Challenger
4. Foreign Extra Stout: 14-18,8°O, 30-70 IBU, 79-105 EBC, 5,5-8% Alk.; sehr dunkel, mäßig stark, tropische Sorten auch recht süß.			
4 Coopers Best Extra Stout	6,3%	Cooper Adelaide, South-Australia, 1862, naturröbe flaschenvergorene Ales, drittgrößte Brauerei in Australien	Noten v. Espresso u. Bitterschokolade, Anklänge an Banane; robuster bitterer Abgang
5. Russian Imperial Stout (Baltic Stout) 18,8-28,8°P, 50-90 IBU, 79-105 EBC, 8-12% Alk.; intensiv, geschmackreich, großes, dunkles Ale. Röstig, fruchtig und bittersüß; dunkle Früchte, röstige, brenzlign oder fast teerartige.			
Samuel Smith Imperial Stout	7,0%	Samuel Smith, Tadcaster, Yorkshire; gegr. 1758,	Schokolade, Kaffee, röstig, malzig Fruchtsüße; körperreich, ölig, wenig Kohlensäure, bitterer Abgang Referenzklasse! Sechster Gang: Tonkabohnen-Nougat-Mousse / Kulfi / Mince Pie

Einteilung der Biertypen nach BJCP (Beer Judge Certification Program)

