

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

WIRT, BERNER LOHNBRAUEREI

**UNSERE SELBSGEBRAUTEN
BIERE**

Mit 6 Freunden vom Restaurant Rosengarten und vom Serini im Eichholz, haben wir im Herbst 2020 die „Berner Lohnbrauerei“ gegründet. Im Sommer 21 brauten wir mit Freunden von unserem Chefbrauer Christian Stoiber die ersten Biere ausserhaus. Im Februar 2022 wurde unsere eigene Brauerei im Güterbahnhof fertiggestellt. Seitdem brauen wir alle unsere Biere selber.

Wechselweise bieten wir immer 3 Offenbiere und verschiedene saisonale Biere in Flaschen an.

LAGER, WIRT 3 dl 5.60 / 5 dl 8.50 / 6.50 Fl

Helles, untergärig 5.2 Vol. %

Lagerbiere sind die "neueren" Biere. Erst durch die Erfindung der Kältemaschinen wurden die tiefen Gär- und Lagertemperaturen ganzjährig garantiert. Früher hat man das Eis aus gefrorenen Seen geschnitten und in die Bierkeller transportiert um das Bier zu kühlen. Das Bier vollmundig mit einer leichten Restsüsse und einer feinen Hopfenblume.

MÄRZEN, WIRT.. 3 dl 5.80 / 5 dl 8.90 / Fl. 7.00

Bernsteinfarbig, obergärig, 5.3 Vol. %

Es ist malzaromatisch durch das Wiener und Caramelmalz vollmundig und sehr süffig. Früher konnte man nur im Winter untergärige Biere brauen, das Märzen wurde mit den letzten Eisreserven etwas stärker eingebraut und konnte so bis in den Frühsommer getrunken werden.

WEIZEN, WIRT 3 dl 5.80 / 5 dl 8.90 / Fl. 7.00

Hellfarbig, obergärig 5 Vol %

Es muss mit mind. 50% Weizenmalz gebraut sein. Unser Weizen ist hell, süffig mit typischen Bananen und Nelkenaromen, die durch die obergärige Weissbierhefe gebildet werden. Es ist spritziger, denn die Kohlensäure ist höher als in anderen Bieren. Darum ist es auch ein typisches Sommerbier.

RESTAURANT

D | Z

DAMPFZENTRALE

WIRT, BERNER LOHNBRAUEREI

PALE ALE, WIRT . 3 dl 6.50 / 5 dl 9.80 / Fl. 7.90

Farbe, Obergärig, 5.5 Vol. % Hellbraune

Ale ist ein weiter Begriff. Es weist lediglich auf die Obergärung hin, Pale steht für helles Bier.

Traditionell stammen die Ales aus England. Unser Pale Ale hat eine goldene Farbe, ist vollmundig mit einer intensiven Hopfenblume.

Diese stammt vom Mosaik Hopfen und bringt dieses fruchtige Hopfenaroma ins Bier.

GOLDEN ALE, WIRT (alkoholfrei).6.50 Dose dl 3.3

Strohgelb, Obergärig, unter 0.5 Vol. %

Sehr fruchtig, frisches Ale. Es wurde mit einer speziellen Hefe, welche nur eine Angärung macht, vergoren und nach der Reifung im Lagertank mit Hopfen kaltgestopft. Der Hopfen wurde bei kalten Temperaturen dem Bier unterzogen, so gehen nur die Hopfenöle und nicht die Bitterstoffe ins Bier über.

WORKING DAY I.P.A. LÖHNER Fl. 3.3 dl 9.00

Obergärig, 5.2 Vol. %

Regelmässig wurde das Ale beim Transport in die Englischen Kolonien (Indien) sauer. Bis man herausfand wenn man das Bier stärker einbraut (mehr Alkohol) und sehr viel Hopfen (antibakteriell) beigibt ist das Ale länger haltbar. Vor Ort sollten die Kolonisten das Ale mit 1/3 Wasser wieder verdünnen um ein gutes süffige Ale zu bekommen. Das IPA ist alkoholreich, vollmundig und mit einem intensiven Hopfengeschmack.

ERSTLING, WIRT.....Fl. 3.3 dl 7.50

Hellfarbig, untergärig 5.2 Vol. %

Unser 1. Bier, untergärig, leicht gehopft, gibt es nur als Flasche und solange wie es hat. Danach nur noch in der Berner Lohnbrauerei im Güterbahnhof beim Rampenverkauf erhältlich.