



Rohstoffe

Aromahopfen

Offenheit. Ehrlichkeit. Handwerkskunst.



Wir bei Klingenstein möchten unsere Heimat und unsere Umgebung, die uns schon immer beeinflusst in den Vordergrund stellen.

Wir finden es wichtig und richtig, dass auch wir unserer Heimat Tribut zollen. Für das Hotel und dessen Fassade verwenden wir Holz aus der Region und in unserem Restaurant werden schwäbische Spezialitäten aus regionalen Zutaten gekocht. Auch beim Bier machen wir keine Ausnahme und brauen es direkt vor Ort selbst!

Gerade weil sich das Bierhandwerk in den letzten Jahrzehnten eher zur Bierproduktion entwickelt hat, möchten wir wieder offener mit dem eigentlichen Brauprozess umgehen. Unsere Kessel stehen offen zugänglich mitten im Haus und der Braumeister ist direkt vor Ort.

In dieser Broschüre finden Sie einen Auszug jener Zutaten, die in unserer Brauerei zum Einsatz kommen.



Hallertau Blanc

Pellets Typ 90

Eine Zuchtsorte aus Hüll, die seit 2012 auf dem Markt ist. Lang anhaltendes Aroma mit fruchtig-blumigem Weißweinbouquet, Tochter von Cascade.

Herkunft	Deutschland
Aromen	blumig, Passionsfrucht, Stachelbeere, Grapefruit, Ananas
Alphasäuren	9,8 %
Betasäuren	4,0 - 6,0 %
Gesamtöl	1,2 - 1,5 ml/100 gr.





Hüll Melon

Pellets Typ 90

Der Hüll Melon gehört zu den neuen deutschen Flavourhopfen. Er hat ein intensiv fruchtiges Aroma mit markanten Noten von Erdbeere und Honigmelone.

Herkunft	Deutschland
Aromen	intensiv fruchtig, süß, Honigmelone und Erdbeere
Alphasäuren	6,0 %
Betasäuren	6,0 - 9,0 %
Gesamtöl	0,5 - 0,8 ml/100 gr.





Hallertauer Mittelfrüh

Pellets Typ 90

Hochfeine Aromasorte, früher die Hauptsorte in der Hallertau. Und das zurecht, da er durch sein feines, würziges Aroma eigentlich zu jeder deutschen Biersorte paßt.

Herkunft	Deutschland
Aromen	kräuterig, blumig, grasig
Alphasäuren	4,9 %
Betasäuren	3,0 - 5,0 %
Gesamtöl	0,7 - 1,3 ml/100 gr.





Tettnanger

Pellets Typ 90

Der Tettnanger ist ein traditioneller europäischer Lagerbierhopfen, der überwiegend in der Gegend von Tettnang am Bodensee angebaut wird. Er zählt zu den hochfeinen Aromasorten.

Herkunft	Deutschland
Aromen	erdig, kräuterig, blumig
Alphasäuren	3,1 %
Betasäuren	3,0 - 5,0 %
Gesamtöl	0,5 - 0,9 ml/100 gr.





East Kent Goldings

Pellets Typ 90

Der König des englischen Hopfens! Diese traditionelle Aromasorte ist mild, süß, fein und leicht würzig. Geeignet für alle englischen Bierarten, egal ob zum Kochen oder Hopfenstopfen, aber auch für Lagerbiere.

Herkunft	Großbritannien
Aromen	würzig, erdig, Honig
Alphasäuren	4,0 %
Betasäuren	1,9 - 2,8 %
Gesamtöl	0,4 - 0,8 ml/100 gr.





El Dorado

Pellets Typ 90

Relativ (2010) neuer Mehrzweck-Hochalpha-Hopfen, dessen Aromen nach Obstkorb klingen, bei hohem Alpha- und auch Öl-Gehalt.

Herkunft	USA
Aromen	tropische Früchte, Aprikose, Birne, Wassermelone, Kirsche, Pfirsich
Alphasäuren	15,2 %
Betasäuren	7,0 - 8,0 %
Gesamtöl	2,5 - 3,3 ml/100 gr.





Ekuanot (Equinox)

Pellets Typ 90

Der Ekuanot stammt von den gleichen Züchtern wie Citra und Mosaic und überzeugt auch mit verschiedensten Fruchtaromen und gewaltigem Ölgehalt.

Herkunft	USA
Aromen	Guave, Melone, Limette, Papaya, grüne Paprika
Alphasäuren	14,1 %
Betasäuren	4,5 - 5,5 %
Gesamtöl	2,5 - 4,5 ml/100 gr.
Erntejahr	2017





Mount Hood

Pellets Typ 90

Mount Hood ist eine amerikanische Aromasorte, die mit ihrem blumigen, kräuterigen Charakter den europäischen traditionellen Aromasorten ähnelt.

Herkunft	USA
Aromen	kräuterig, Grapefruit
Alphasäuren	6,58 %
Gesamtöl	1,2 - 1,7 ml/100 gr.





Craft Beer

Edition Urtiere



URWOLF



MAMMUT



SÄBELZAHN



SAURUS

Traditionelles Bier

Edition Handwerkfrisch



EHRENSTEIN
DUNKEL



KLINGENSTEIN
QUELLFRISCH



LAUTERTAL
WEISSE