



SONNEN-BRÄU

Mürsbach

Privatbrauerei seit 1868



Eine helle Freude

BIERKALENDER 2024



Daniel Schmitt
Braumeister und Biersommelier

12 saisonale Bierspezialitäten werden Sie 2024 passend zur Jahreszeit durchs Jahr begleiten. Natürlich immer zusammen mit unseren drei Ganzjährigen: Kellerbier, Lager und Hefeweizen. So verschieden sie in der Machart, Malzmischung und Hopfenbeigabe sind – und auch geschmacklich teilweise Neuland betreten – sie haben alle eines gemeinsam:

Gebraut wurden sie in unserem holzbefeuerten Sudkessel nach alter Brautradition und selbstverständlich entsprechen sie dem deutschen Reinheitsgebot von 1516.

In vielen unseren Bieren werden die verschiedensten Hopfen auch aus eigenem Anbau verarbeitet, wodurch sich einzigartige Aromen erzielen lassen.

Neu für 2024 haben wir ein Irisches Red Ale und (d)ein Kirchweihbier.



Kurzfristige Änderungen zu Geschmack und Bierbeschreibung möglich!



**UNSER
SONNEN-MALZ:
VOM HALM
ZUM GLAS!**



Wir wollen wieder wissen wo's herkommt!

Die letzte hauseigene Braugerste im **SONNEN-BRÄU** wurde um 1950 angebaut und in unserer eigenen Tennenmälzerei verarbeitet. Seither arbeiten wir mit Handelsware aus den Mälzereien der Region. Über 70 Jahre später beginnt unser Prozess wieder da, wo er schon immer startet – in der Natur! In Zusammenarbeit mit der Familie Roppelt aus Baunach bauen wir seit 2022 wieder unser eigenes lokales Braugetreide an. Bewusst haben wir uns für den Anbau älterer Sorten entschieden – wie bei der Braugerste für Marthe und Steffi und beim Brauweizen für Elixer. Diese sind zwar nicht unbedingt wirtschaftlich sehr ertragreich, aber dafür ist der Einfluss auf unsere Technologie im Brauprozess sowie das Gärverhalten ausschlaggebend für ➡



⇒ unseren vollmundigen Biergeschmack. Vermälzt wird unser **Sonnen-Malz** von einer kleinen familiären Mälzerei in Oberfranken. Somit ist es uns bereits möglich, beim hellen Gerstenmalz sowie beim Weizenmalz unseren Jahresvorrat komplett abzudecken.

Erklärung für die Ausschankzeiten und Abfüllungen

Der Zeitstrahl zeigt an, wann das Bier im Ausschank ist.

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |

In diesen Gebinden können Sie das Bier außerhalb unserer Gaststätte genießen:



1 Liter Flasche
6 x 1 Liter im
Mehrwegkasten



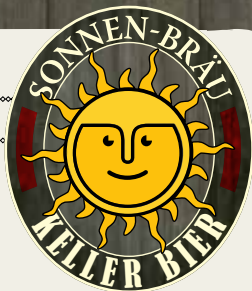
5 Liter Partyfass



10 / 15 / 20 / 30 Liter Bierfass* (bayerisch & KEG)

*Sondersude nur auf Vorbestellung.

Untergäriges Vollbier



Der Klassiker!

Ungespundet und naturtrüb der Stoff – wie es sich für Mürsbacher Bier gehört! Unser Kellerbier mit hellen Bernsteinfarben glänzt traditionell im Steinkrug.

Nach alter Sonnen-Tradition entsteht das Bier in einem speziellen offenen Gärverfahren, das die Grundlage für eine besonders hohe Geschmacksfülle legt. Ausgereift ist unser Klassiker nach einer Lagerung von fünf Wochen in unseren Lagerstollen unter der Brauerei.



Alkohol 4,7 %

Stammwürze 11.8 °Plato Farbe Bernstein

Bittere 

Aromaprofil weicher vollmundiger Körper,
fruchtig blumige Hopfenblume

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, helles Karamellmalz,
Melanoidinmalz

Hopfen Perle, Select

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Steinkrug bei 4 bis 6° C

Jan

Feb

März

April

Mai

Juni

Juli

Aug

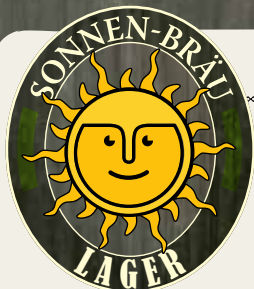
Sep

Okt

Nov

Dez





Untergäriges Vollbier



Gemaischt mit historisch tennenvermälzter Braugerste. Beim Lager wird ein Teil der Maische aufgekocht, um dem Sud seinen besonders vollmundigen Geschmack zu verleihen. Goldig hell mit feiner Schaumkrone. Im Antrunk machen sich getreidig-brotige Noten auf der Zunge breit, unterstützt durch eine hohe Vollmundigkeit und flüchtige Karamellnoten. Sein harzig hopfenwürziges Aroma verdankt das helle Lager der Hopfensorte „Herkules“.

Alkohol 5,2 %

Stammwürze 12,5 °Plato Farbe Hellgold

Bittere 

Aromaprofil vollmundiger getreidig-brotiger Malzkörper, zartes Karamell, harzige und fruchtige Hopfennoten

Malz Tennenvermälzte böhmische Braugerste, Sonnen-Malz, helles Karamellmalz

Hopfen Herkules, Diamant, Smaragd

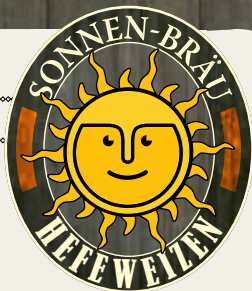
Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 3 bis 4° C

Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
-----	-----	------	-------	-----	------	------	-----	-----	-----	-----	-----



Obergäriges Vollbier

Mit glänzenden Orangefarben steht es auf dem Brotzeittisch – mit einem stattlichen, festen und feinporigen Schaum. Durch ein besonderes Reifeverfahren im Fass und oder in der Flasche erhält unser Hefeweizen seinen besonderen Charakter. Im Laufe von vier spannenden Wochen entwickelt es leckere Aromen mit bananig fruchtigen Noten. Der Malzkörper erfreut den Gaumen und wird abgerundet mit einem leckeren fränkischen Hopfenspiel.



Alkohol 5,3 %

Stammwürze 12.5 °Plato Farbe Orange

Bittere

Aromaprofil reife Bananen, Gewürznelken, fruchtige Aromen, cremig

Malz Sonnen-Weizenmalz, Wiener Malz, helles Karamellmalz

Hopfen Tradition

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Weißbierglas bei 4 bis 6° C

Jan

Feb

März

April

Mai

Juni

Juli

Aug

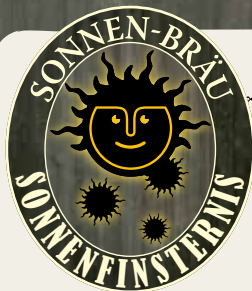
Sep

Okt

Nov

Dez





Obergäriges Starkbier



Imperial Stout – die dunkle Seite der Macht. Eingebraut nach irischem Vorbild präsentiert sich der kräftige Sondersud durch das Röstmalz mit tiefschwarzer Farbe. Obendrauf thront die cremige Schaumblume. Im Geruch sind schon die ersten Kaffeenoten zu spüren. Der wuchtige Körper des Stouts flutet die Zunge mit seinen Aromen von Zartbitterschokolade und Espresso. Im Nachgang vereinen sich die fruchtigen Hopfenaromen mit den nussigen Nuancen des dunklen Karamellmalzes.

Alkohol 10,0 %

Stammwürze 22,5 °Plato Farbe tiefschwarz

Bittere 

Aromaprofil wuchtig, cremig, Kaffeenoten, Zartbitterschokolade

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Hafer Malz, Weizenmalz, CaraAroma, CaraAmber, CaraRed, Special W, Carafa II, Buchenrauchmalz

Hopfen Cascade

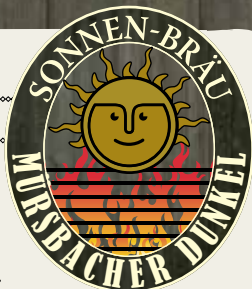
Trinken Bestes Trinkertl. im Degustationsglas bei 10 bis 15° C

Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



Untergäriges Vollbier

Durch ein altüberliefertes Brauverfahren kochen wir einen Teil unserer Maische, um dem Sondersud seinen kräftigen Körper zu verleihen. In seinem cremig haselnussbraunen Schaum verbirgt sich schon ein leckerer Duft von Karamell und süßer Schokolade. Mit seiner schon fast schwarzen Farbe und seinem leckeren Röstgeschmack, der an Kaffee erinnert, zeichnet sich das Bier durch seine Vollmundigkeit und feine Bittere aus.



Alkohol 5,6 %

Stammwürze 13.5 °Plato

Farbe Haselnuss

Bittere

Aromaprofil Karamellnoten, röstige Kaffeenoten

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Karamellmalz hell, Melanoidinmalz, Carafa II

Hopfen Perle, Mittelfrüh, Saphir, Tradition

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 6 bis 8° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





Untergäriges Spezialbier

„Liquida non frangunt ieiunum“
{Flüssiges bricht das Fasten nicht}.

Getreu diesem Motto der Klostermönche haben wir für diese Zeit ein Bier eingebraut. Drei verschiedene Karamellmalze verleihen dem Sondersud eine mahagoni glänzende Farbe. Harmonische Malzsüße, Toffee und Brotkruste. Der vollmundige Geschmack wird von erdig-kräuterigen Hopfenaromen untermalt. Serviert im rustikalen Glaskrug füllt er (mit seinen 15% Stammwürze und knapp 6% Alkohol) gut den fastenden Bauch.



Alkohol 5,9 %

Stammwürze 15 °Plato

Farbe Mahagoni

Bittere 

Aromaprofil Harmonisch süß, Toffee, Brotkruste

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Buchenrauchmalz, Cara, Red, Cara Amber, Special W

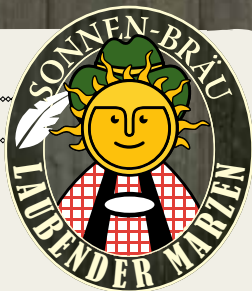
Hopfen Spalt Spalter, Tettninger, Tradition

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 6 bis 8° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



Untergäriges Märzenbier



Die Wiederbelebung eines fast vergessenen Bierstils – benannt nach unserem **100 Jahre** alten Hausnamen **Laubender** und eingebraut nach altem Familienrezept.

Ein untergäriges Märzenbier mit einer kupferroten Färbung und einem unvergleichbar süffigen Charakter. Durch dezente Hopfung kommt der vollmundige Geschmack nach Karamell deutlich zur Geltung. Ein Schluck Mürsbacher Familientradition!



Alkohol 5,1 %

Stammwürze 13.2 °Plato

Farbe Kupfer

Bittere

Aromaprofil zartes Karamell, vollmundig, malzig süß, Honig

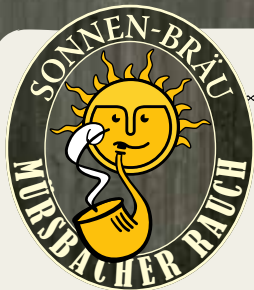
Malz Münchner Malz, helles Karamellmalz, Karamellmalz
Münchner Typ II

Hopfen Mittelfrüh, Perle, Select, Tradition

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 5 bis 7° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





Untergäriges Vollbier



Eingebraut mit Buchenrauchmalz aus Bamberg und Hopfen aus der fränkisch bayrischen Heimat entstehen in der Nase karamellig-nussige Düfte. Im Antrunk erinnert unser Rauchbier an frisch geräucherten Schinken aus der alten Dorfmetzgerei nebenan.

Das Zusammenspiel zwischen der rauchigen Malznote und der Süße des Karamellmalzes werden durch eine würzige Malzbittere und eine blumige Hopfenbittere abgerundet.

Alkohol 5,2 %

Stammwürze 12.5 °Plato

Farbe Gold

Bittere 

Aromaprofil Geräucherter Schinken, rauchig, blumige Hopfennote

Malz Buchenrauchmalz, Sonnen-Malz, Münchner Malz, Karamellmalz hell

Hopfen Tradition, Mittelfrüh, Ariana, Select

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 4 bis 8° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



Obergäriges Schankbier

Session IPA – Unser Leichtes mit nur 3,5%vol. Es wird nur mit einer Hopfensorte eingebraut, die wir jedes Jahr neu auswählen. Für 2024 haben wir uns für eine Sorte aus den USA entschieden. Symbolisch hierfür steht der Cowboy!

Die Hopfensorte „Lemondrop“ hier ist der Name Programm. Die Nase wird verführt von Zitrusnoten. Seine Süffigkeit erhält das Bier durch die extra dafür gezüchtete amerikanische Ale Hefe und dem dezenten Alkoholgehalt. Perfekt für die heißesten Tage des Jahres!



Alkohol 3,5 %

Stammwürze 9.0 °Plato

Farbe Orange

Bittere 

Aromaprofil Brombeere, Grapefruit, Orange, Zitrone, kräutrig

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Karamellmalz hell

Hopfen Lemondrop aus den USA , Single Hop

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 3 bis 5° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





Untergäriges Vollbier



Unser Zwickel Pils, eingebraut mit 100% heimischem hellen Sonnen-Malz, strahlt naturtrüb mit seiner strohgelben Farbe im Sonnenlicht. Die schneeweiße Schaumkrone – duftend nach einem blumigen Hopfenbouquet. Die feinperlige Kohlensäure umspielt die Zunge. Der schlanke Körper wird abgelöst von einer fein herben Bittere, die durch eine Mischung aus modernen sowie traditionellen Hopfen entsteht und Durst auf das nächste Seidla mit sich bringt!

Alkohol 4,7 %

Stammwürze 11.4 °Plato

Farbe Stroh

Bittere 

Aromaprofil Herbe kräuterartige Hopfenaromen, feine Zitrusnote

Malz 100% Sonnen-Malz

Hopfen Saphir, Tradition, Mittelfrüh, Cascade

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 2 bis 4° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



Obergäriges Vollbier

Itz Coast IPA – Nomen est omen. Wir haben den Sud an die bekannten „West Coast IPAs“ der USA angelehnt, aber halt mit fränkisch vollmundiger Note aus dem Itzgrund und etwas leichter. Durch die Kalthopfung binden sich die ätherischen Öle im Bier. Dadurch erhält der Sud seinen tropischen Duft nach Limette, Mango und Zitrusfrüchten. Das Spiel der feinen Bittere und die tropischen Aromen sind für den heißen August die richtige Abkühlung aus dem Fass.



Alkohol 4,9 %

Stammwürze 12.1 °Plato

Farbe Orange

Bittere 

Aromaprofil blumiges Bouquet aus Zitrusfrüchten, Ananas, Orange, Mango, Limette

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Cara Pils

Hopfen Amarillo, Belma, Citra, Jaryllo

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 3 bis 6° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





Untergäriges Bier

Unser Festbier ist Euer Festbier! Füllt mit uns das Glas, denn wir brauen es einfach mal nach dem demokratischen Mehrheitsbeschluss – einfach so wie es dir vielleicht am besten schmeckt.

Hierfür einfach den QR-Code (www.sonnen-braeu.de/euerfestbier) scannen und mitbestimmen, was in den Sudkessel kommt.

Auf der Plattform stehen euch verschiedene Geschmackskonzepte zur Verfügung, die unser Braumeister und Biersommelier für euch aus Malz und Hopfen ausgewählt hat.

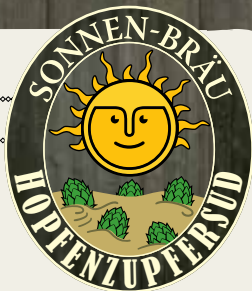
Abstimmungsschluss wird der 15.07.2024 sein. Danach wird das Bier eingebraut.



| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



Untergäriges Vollbier



Unser Kellerbierrezept bietet die Basis für den Hopfenzupfersud, der mit vier verschiedenen frisch geernteten Hopfensorten aus dem eigenen Hopfengarten eingebraut wird.

Mit vereinten Kräften werden im Zuge unseres Hopfenzupferfestes im September die Dolden geerntet und innerhalb von 24 Stunden noch „grün“ bzw. ohne Trocknung verbraut. Dabei bleiben die ätherischen Öle in vollem Umfang erhalten. Je nach Witterung und äußeren Einflüssen jedes Jahr ein neues Geschmackserlebnis.



Alkohol 5,5 %

Stammwürze 12.9 °Plato

Farbe Bernstein

Bittere 

Aromaprofil Fruchtig herbe Bittere, ausgewogenes Malzbouquet

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Cara hell, Melanoidinmalz

Hopfen Cascade, Select, Perle, Smaragd (100% eigener Anbau)

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 4 bis 8° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



**HOPFEN-
ZUPFERFEST**
31.08. & 01.09.2024



Untergäriges Starkbier

Herbstzeit ist Bockbierzeit!
Mit seiner goldgelben Farbe erfreut er die Herzen unserer Mürsbacher Biertrinker.

Im Antrunk ist eine warme Süße zu spüren, die durch eine klassische Hopfung von drei knackigen Sorten mit einer leichten Herbe und einer blumig-fruchtigen Bittere abgelöst wird. Traditionell darf unser Bock drei Monate in unseren liegenden Biertanks reifen. Dadurch erhält er seine typische Mürsbacher Süffigkeit.



Alkohol 6,6 %

Stammwürze 16.3 °Plato

Farbe Gold

Bittere 

Aromaprofil zartes Karamell, leichte Fruchtnote,
herbes Hopfenaroma

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz

Hopfen Cascade, Herkules

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 5 bis 10° C

**BOCKBIER-
ANSTICH**
25.10.2024

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



Obergäriges Schankbier

Präsentieren tut sich dieser neue Sondersud als irischer Glückskobold. Passend zur kalten Jahreszeit hat das Bier eine kupferrote Farbe. Diese entsteht durch den Einsatz spezieller Karamell- und Röstmalze. Das ausgewogene Hopfenaroma ist der Kombination aus den alten englischen Landsorten südöstlich des britischen Londons zu verdanken.

Seinen endgültigen Charakter erhält das Bier durch die irische Ale Hefe.



Alkohol 4,4 %

Stammwürze 10.5 °Plato

Farbe Kupferrot

Bittere 

Aromaprofil Karamell, Röstaromatisch, fruchtig, blumig

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Cara Red, Cara Aroma, Carafa II

Hopfen Fuggles, East Kent Goldings

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 6 bis 8° C

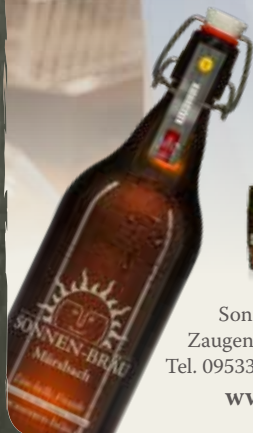
Jan | Feb | März | April | Mai | **Juni** | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez





**ODER
DIREKT
BEI UNS**

...



Sonnen-Bräu . Familie Schmitt
Zaugendorfer Str. 4 . 96179 Mürsbach
Tel. 09533-981017 . info@sonnen-braeu.de

www.sonnen-braeu.de

Mo und Di ist Ruhetag