

## Medienmitteilung

**Es muss nicht immer Gerste sein: Das Red Rye IPA mit Roggenmalz wird die Nummer 26 der limitierten Brewmaster Editions der Doppelleu Brauwerkstatt AG.**

**Winterthur, 10. Februar 2021: Ein India Pale Ale, welches nicht dem Hopfen sondern dem Malz eine neue Rolle vergibt: die Doppelleu Brewmaster Ed.26 Red Rye IPA wird zusätzlich mit Roggen verfeinert.**

### Die Idee

Thomas Voggesser, einer der Braumeister der Doppelleu Brauwerkstatt, hat bereits in England Rye IPA gebraut und diesen Bierstil sehr gemocht. «Die Kombination von Roggenmalz und meinem Lieblingsbierstil IPA finde ich nicht nur aromatisch spannend. Auch die Produktion – insbesondere das Läutern – stellt hohe Ansprüche an die Brauer». Denn es wird nicht empfohlen, der Maische mehr als 10% Roggenmalz beizugeben. Der Treber wird besonders kompakt und erschwert die Bedingungen beim Läutern. So muss der Vorgang aufwändiger und langsamer angegangen werden und braucht vor allem mehr Zeit.

### Der Biertyp

Als Grundlage dient das India Pale Ale, welches naturgemäss zu den hopfenbetonten Bieren gehört. Thomas Voggesser: «Ein IPA mit einer geschmacklich hervorstechenden Malzsorte zu untermalen ist spannend und vermutlich für viele Konsumenten unerwartet». Und wie es der Name sagt, wird das Bier rot. Auch dieser Umstand ist dem Malz geschuldet – keinesfalls jedoch dem Roggen. Die Kombination Red Rye ist für Thomas eher ein sprachliches Spiel «es passt einfach akustisch gut zusammen». Und für Thomas ebenso wichtig: Es soll zwar ein IPA sein, aber leicht herb und nicht zu heftig bitter.



# Doppelleu Boxer

## **Die Begleitung**

Für die noch immer etwas kühlere Jahreszeit passt das dunkle, starke und leicht Karamell angehauchte Brewmaster Limited Ed.26 Red Rye IPA wunderbar zu einem deftigen Röstbraten, Steak und Wildfleisch. Bei Pulled Pork gehört das Bier natürlich in die Sauce und auf den Tisch. Oder ebenfalls zu empfehlen einen Schinken im Roggenbrotteig – natürlich mit Bier im Teig.

## **Verfügbarkeit**

Die Brewmaster Limited Edition 26 Red Rye IPA ist verfügbar solange Vorrat in den grössten Coop Filialen der ganzen Schweiz, in allen Filialen des Rio Getränkemarktes und auf Bestellung bei jedem Getränkehändler der Schweiz oder in Winterthur und Yverdon-les-Bains direkt ab Brauerei.

# Doppelleu Boxer

**Kontakt:**

Doppelleu Boxer AG  
Industriestrasse 40  
8404 Winterthur  
T +41 52 233 08 70  
[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)  
[christine.roth@doppelleuboxer.ch](mailto:christine.roth@doppelleuboxer.ch)  
Christine Roth, Marketing

**Die Doppelleu Boxer AG**

Moderne Biere edel gehopft – die 2012 gegründete Doppelleu Brauwerkstatt mit Sitz in Winterthur orientiert sich am belgisch-angelsächsischen Bierstil und setzt dabei auf einen weltweit wachsenden Trend. Die Doppelleu Brauwerkstatt produziert in den zwei Produktlinien Chopfab und Doppelleu ein Sortiment von momentan 15 obergärigen Bieren. Natürlich sind auch hier Hopfen, Malz und Wasser die bewährten Grundlagen, wobei Hopfen nicht einfach Hopfen ist, sondern ein exklusiver, der in der Nase, im Gaumen und im Abgang für wunderbare Genussmomente sorgt.

Im Oktober 2014 durfte die Brauwerkstatt zwei Red Dot Design Awards entgegennehmen: für den Markengesamtauftritt und für die Gestaltung der Chopfab- und Doppelleu-Flaschen.

Im Juni 2014 wurde der Brauwerkstatt im Rahmen der Wachstumsinitiative SEF4KMU das Qualitätslabel «SEF.High-Potential» erteilt. Ausserdem hat sie 2016 den bedeutendsten Schweizer Jungunternehmerpreis «SEF Economic Award» in der Kategorie Produktion und Gewerbe gewonnen.

Seit dem Zusammenschluss mit der in der Romandie führenden Brauerei Bière du Boxer SA hat sich die Doppelleu Boxer AG zur einzigen national verankerten unabhängigen Brauerei der Schweiz entwickelt.

**Weitere Informationen unter:**

[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)