



Fassbegleitschreiben Biere



Jacob Altbayerisch Hell

Ein Bier wie ein schöner Sommertag
im Kornfeld:

Leicht und dennoch vollwürzig
umspielt es den Gaumen.

Golden strahlt die Sonne durch das Glas, bringt
die kraftvolle Schaumkrone zum Leuchten.

Das Jacob Altbayerisch Hell hinterlässt im
Abtrunk ein herrlich harmonisches Gefühl –
und macht Lust auf die nächste Halbe.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
ingrédients: eau, malt d'orge, houblon
ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo



alc.
4,9% vol.



Stammwürze
11,8%



Bittereinheiten
17



5-8 Grad
Celsius

Jacob Export

So schmeckt die Oberpfalz:
Kräftig, vollmundig, würzig und echt.

Das Jacob Export mit der
herrlichen Bernsteinfarbe
ist ein Garant für einen
gemütlichen Wirtshaus-Diskurs und
ein harmonischer Begleiter
zu einem guten Essen.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
ingrédients: eau, malt d'orge, houblon
ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo



alc.
5,3% vol.



Stammwürze
12,8%



Bittereinheiten
19



5-8 Grad
Celsius

Jacob Edel-Pils

Eine zarte Hopfenblume und eine
feinherbe Bittere zeichnen dieses
Premium-Pils aus, das ein leichtes Fleisch- oder
Fischgericht perfekt unterstreicht.

Die Rezeptur begeistert Pils-Kenner
schon seit vielen Jahren.

Vom Fass genossen, ist das Jacob Edel-Pils
auch ein prickelndes Party-Getränk
für den verwöhnten Gaumen.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
ingrédients: eau, malt d'orge, houblon
ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo



alc.
5,0% vol.



Stammwürze
11,9%



Bittereinheiten
30



5-8 Grad
Celsius

Jacob Dunkel

Vielfältige, angenehm intensive Malzaromen
und eine dezente Hopfenbittere
vereinigen sich zu einem altbayerischen
Bier-Erlebnis par excellence.

Die prachtvolle dunkle Farbe kontrastiert
herrlich mit der festen, hellen Schaumkrone.

Zu Wildgerichten oder einfach zum
pur Genießen – ein Bier wie ein schöner Abend
mit guten Freunden!

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Röstmalz (Gerste), Hopfen
ingrédients: eau, malt d'orge, malt d'orge torréfié, houblon
ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto d'orzo tostato, luppolo



alc.
5,3% vol.



Stammwürze
12,8%



Bittereinheiten
19



5-8 Grad
Celsius

Jacobator Doppelbock

Fester, weißer Schaum thront auf einem
kräftigen, dunklen Doppelbock.
Trotz seiner unnachahmlichen Würze schmeckt
der Jacobator fein, mild und lieblich.

In früheren Zeiten haben die Mönche solche
Spezialitäten genossen, um die Fastenzeit
durchzustehen. Der berühmteste unter ihnen,
Pater Barnabas, war ein Neffe des ersten Brau-
meisters in Bodenwöhr, Peter Still (anno 1758).

Heute empfehlen wir im Gegensatz zu den
Mönchen, den Jacobator auf eine
kräftige Unterlage zu stellen.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Röstmalz (Gerste), Hopfen
ingrédients: eau, malt d'orge, malt d'orge torréfié, houblon
ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto d'orzo tostato, luppolo



alc.
7,5% vol.



Stammwürze
18,5%



Bittereinheiten
23



5-8 Grad
Celsius

Weiterführende Informationen
zu den Fassgebinden der
Familienbrauerei Brauerei Jacob



Jacob Alkoholfreies Weissbier

Der mehrfache Weltmeister im Crosstriathlon Tom Kerner meint nach dem Titelgewinn: „Ich brauch jetzt so ein Alkoholfreies!“ Isotonisch und vitaminreich löscht es den Durst auf denkbar schmackhafte Weise.

„Für mich ist das purer Genuss ohne Promille“, sagt der junge Athlet, der auch auf Hawaii im Zieleinlauf eine bayerische Lederhose trägt.

Durchschnittswerte je 100 ml:	
Energie/Energia/Energie	84 kJ / 19 kcal
Fett/Grassi/Graisses	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren/di cui acidi grassi saturi/dont acides gras saturés	< 0,1 g
Kohlehydrate/Carboidrati/Glucides	3,6 g
davon Zucker/di cui zuccheri/dont sucres	< 0,5 g
Eiweiß/Proteine/Protéines	0,7 g
Salz/Sale/Sel	0,06 g

Zutaten: Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, Hefe, Hopfen
 ingrédients: eau, malt de **blé**, malt d'**orge**, levure, houblon
 ingredienti: acqua, malto di **frumento**, malto d'**orzo**, lievito, luppolo



alc. 0% vol. Stammwürze 7,5% Bittereinheiten 11 5-8 Grad Celsius

Jacob Leichtes Weissbier

Wer auf seine Figur achtet und trotzdem nicht auf ein besonderes Weissbier-Erlebnis verzichten möchte, der liebt das leichte Jacob Weissbier. Stark in Geschmack und dunkler Farbe, weist es um 40 % weniger Alkohol und Kalorien auf als das Jacob Hefe Weissbier. Ohne zu belasten bereichert es das Mittagessen oder den Termin zwischendurch.

Durchschnittswerte je 100 ml:	
Energie/Energia/Energie	101 kJ / 24 kcal
Fett/Grassi/Graisses	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren/di cui acidi grassi saturi/dont acides gras saturés	< 0,1 g
Kohlehydrate/Carboidrati/Glucides	2,0 g
davon Zucker/di cui zuccheri/dont sucres	< 0,1 g
Eiweiß/Proteine/Protéines	0,3 g
Salz/Sale/Sel	0,00 g

Zutaten: Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, Hefe, Hopfen
 ingrédients: eau, malt de **blé**, malt d'**orge**, levure, houblon
 ingredienti: acqua, malto di **frumento**, malto d'**orzo**, lievito, luppolo



alc. 2,7% vol. Stammwürze 7,5% Bittereinheiten 11 5-8 Grad Celsius

Jacob Weissbier Naturtrüb

Spritzig und mild im Geschmack - dazu die feinporig, feste Schaumkrone... dieses Weissbier Spitzenprodukt wird seit 1994 in Folge mit DLG-Gold prämiert!

Im harmonischen Zusammenspiel aller Aromen liegt die Stärke unseres Weißbierklassikers. Ausgewogene feine Bananen-, Nelken- und Hefearomen treffen auf eine milde Hopfenbittere. Vollmundig und elegant prägt sich dieses Premiumbier als Hochgenuss ins Gedächtnis.

Ein Weißbier, wie es kein zweites gibt!

Zutaten: Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, Hefe, Hopfen
 ingrédients: eau, malt de **blé**, malt d'**orge**, levure, houblon
 ingredienti: acqua, malto di **frumento**, malto d'**orzo**, lievito, luppolo



alc. 5,3% vol. Stammwürze 12,8% Bittereinheiten 11 5-8 Grad Celsius

Jacob Weissbier Dunkel

Dunkel und kraftvoll entwickelt dieses Weissbier auf jedem Tisch eine ganz eigene Aura des Bier-Genusses. Starke Malz-Aromen durchströmen die Nase, ein starker, feinporiger Schaum lädt zum Antrinken ein. Jeder Schluck wird zum würzig- prickelnden Erlebnis.

Perfekt für einen schönen Abend am Feuer oder zu einem kräftigen Essen!

Zutaten: Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, Röstmalz (**Gerste**), Hefe, Hopfen
 ingrédients: eau, malt de **blé**, malt d'**orge**, levure, houblon
 ingredienti: acqua, malto di **frumento**, malto d'**orzo**, lievito, luppolo



alc. 5,3% vol. Stammwürze 12,8% Bittereinheiten 11 5-8 Grad Celsius

Jacobator Weissbier Doppelbock

Diese obergärige Spezialität gärt und reift mit feiner Hefe über lange Zeit heran.

Das blumige Aroma vertreibt jeden trüben Winter-Gedanken – eine Starkbier-Spezialität, die gute Laune und großen Genuss garantiert.

Zutaten: Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, Hefe, Hopfen
 ingrédients: eau, malt de **blé**, malt d'**orge**, levure, houblon
 ingredienti: acqua, malto di **frumento**, malto d'**orzo**, lievito, luppolo



alc. 7,5% vol. Stammwürze 17,8% Bittereinheiten 15 5-8 Grad Celsius

Wichtiges zur Fasslagerung:

- Fass kühl lagern (optimal 5-8 Grad Celsius)
- Zapfkopf vor Gebrauch spülen
- Entfernen von rückständigen Plastikstücken der Schutzkappe auf dem Fitting vor dem Anzapfen
- Verbrauch des Fasses innerhalb von 3 Tagen optimal
- Beachtung des korrekten Zapfdrucks (abhängig von Leitungsdurchmesser, Leitungslänge, Höhenmeter, etc.)
- Beachten des Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD); das Fass, welches früher abläuft, zuerst anzapfen
- Tägliche Reinigung der Zapfhähne nach Betriebsschluss
- Reinigung der Bierleitungen alle 2 Wochen
- Wiederkehrende Sicherheitsprüfung der Schankanlage nach 2 Jahren durch Sachverständigen
- Installation einer CO₂ Gaswarnanlage im Fasskühlraum
- Über Nacht stehendes „Leitungsbier“ ist abzulassen und nicht verkaufsfähig

Weitere Fragen? Rufen Sie uns an: 09434/9410-0