



# DABEISEIN BEIM BIERBRAUEN



## Begleiten Sie 1 Tag lang unseren Brauer Hier erfahren Sie alles über Bier, was Sie schon immer wissen wollten

Was	ca. Zeit	Programm
Malz abwägen, Schrotten, Einmaischen im Sudwerk Hopfen richten und Hefe aufziehen Gärbottich waschen und desinfizieren, Würze bereitmachen Hopfen geben, Austrebern, Läuterbottich reinigen Spindeln und Ausschlagen Würze Abkühlen	09.00 Uhr	Brauerhandwerk
Weisswurst-Pause mit Bretz'n und süssem Senf Braueressen: 3-Gang Menu (Salat, Hauptgang, Dessert)	ca. 10.30 Uhr ca. 13.00 Uhr	Verpflegung
Bier, Mineralwasser, Süssmost, Bagels & Kaffee à discrétion		
Buch: „Bier und Ausschank“ und ein „Bierkenner-Diplom“ Ein paar Flaschen Würze zum Heimnehmen mit Etikette	ca. 16.00 Uhr	Zubehör
<b>Dauer des Dabeisein beim Bierbrauen</b>	<b>7-8 Stunden</b>	

### Beschrieb



Sie begleiten den Brauer den ganzen Tag und helfen aktiv beim Entstehen von 500 Liter Würze. Dazwischen hören Sie was Malz ist, woher der Hopfen kommt, erleben wie Bier unterschiedlich schmeckt. Sie zapfen sich Ihr Bier selber und lernen wie eine Offenausschankanlage funktioniert. Bei soviel Arbeit ist für genügend Speis und Trank gesorgt. Am Abend nehmen Sie ein paar Flaschen Würze zum Ausgären mit nach Hause und wissen fast alles, was man als Kenner und Profi über Bier wissen muss.

### Organisation

Termine	-Öffentliche Termine 1x monatlich. Siehe <a href="http://www.brauhaus.ch/erlebnis">www.brauhaus.ch/erlebnis</a>
Gruppen	-Ab 8 Personen sind individuelle Termine und Zeiten möglich. -Maximal 15 Personen pro Anlass
Zeiten	- Öffentliche Termine - Samstag-Seminare: 09.00-16.00 Uhr
Kosten	-Pro Person Fr. 175.-, für Gruppen verlangen Sie bitte eine Offerte
Abgabe	7 Tage vor dem Anlass, bei zu wenigen Teilnehmern möglich.
Verpflegung	-Weisswurst-Pause mit Bretz'n. -Braueressen im Brauhaus: 3-Gang Menu
Getränke	-Biere, Mineralwasser und Kaffee à discrétion sind inbegriffen
Zubehör	-Brauerführung, Bierverskostung, Büchlein: „Bier und Ausschank“ und ein „Bierkenner-Diplom“ als Kursausweis, Bierschürze, und ein paar Flaschen Würze zum Heimnehmen mit Etikette
Eigenes Bier	-Wir verkaufen Ihnen dies gerne mit oder ohne Etikette. - Siehe Flyer „Eigenes Bier brauen“
Mehr Infos	- <a href="http://www.brauhaus.ch">www.brauhaus.ch</a> oder bei <a href="mailto:info@brauhaus.ch">info@brauhaus.ch</a> und 052 728 99 09

## BRAUHAUS STERNEN