



SELBSTGEBRAUT MACHT'S DOPPELT SPASS



Einführung ins Hobby-Brauen

Haben Sie schon mal selber Bier gebraut? Lernen Sie jetzt, wie man mit Topf & Pfanne brauen kann!

Was	ca. Zeit	Programm
Malzschrot mischen und abwiegen, Brauwasser wärmen	20 Min.	Start
Malzschrot im Brauwasser einmischen, verzuckern	60 Min.	Weisswurst-Pause im Brauhaus
Spelzen von der flüssigen Würze trennen	60 Min.	Video & Brauereiführung
Würze 1 Stunde Kochen und Hopfen dazugeben	90 Min.	Brauer Zmittag oder Znacht im Brauhaus
Würze abkühlen und Trub entfernen. Hefe geben	60 Min.	Bierverkostungs-Training
Gekühlte Würze in 3.3 dl-Kunststoff-Flaschen abfüllen, etikettieren	60 Min.	
Dauer des Hobbybrau-Kurses	6-7 Stunden	+ Zeit für eigene Aktivitäten/Etikettengestaltung
Gären und Reifen zuhause im Kühlschrank	5-6 Wochen	Verkosten alleine oder gemeinsam

Programm- und Zeitänderungen vorbehalten

Beschrieb



Max. 6 Gruppen mit max. 6 Teilnehmern brauen Sie je 20 Liter Würze. Sie füllen die Würze in Flaschen ab und lassen sie zuhause vergären. Nach ca. 5-6 Wochen ist das Bier reif. Man verkostet es am Besten gemeinsam und prüft, welches besser schmeckt... Selber brauen ist ein idealer Team-Anlass für Vereine, Firmen. Kombinationen mit eigenen Themen (ca. 2h) sind möglich.

NEU - Ihr Bild auf dem „Selbstgebrauten“!

Gestalten Sie Ihre eigene Etikette für Ihr selbstgebrautes Bier. Mit Bild, Logo, Text.

Basiskosten für Druckerinstallation Fr. 70.00
 Mehrpreis pro Etikette (farbig, Logos, etc.) Auf Anfrage

Details

Trainer	-Geschulte Hobbybrau-Trainer
Ort	-In der speziell eingerichteten „Bierakademie“ im Brauhaus Sternen
Termine	-Öffentliche Termine 1x monatlich. Siehe www.brauhaus.ch/erlebnis
Gruppen	-Ab 8 Personen oder Minimalgebühr von Fr. 1'400 individuelle Termine
Zeiten	-Freitag-Seminare: 17.00-23.00 Uhr/Samstag-Seminare: 10.00-16.00 Uhr
Kosten	-Pro Person Fr. 175.00
No-Show	-50% ab 14 Tage vor Kursdatum, bzw. max. 10% der Teilnehmerzahl
Verpflegung	-Weisswurst mit Bretz'n, Bier-Gulasch mit Eierspätzli, Salat, Dessert
Getränke	-Biere, Mineralwasser und Kaffee à discrétion inbegriffen
Programmteile	-Brauereiführung, Video, Bierverkostung, Essen im Brauhaus
Give-Away	-Büchlein: „Warum Gerste flüssig wird“ mit „Bierkenner-Stempel“ Flaschen mit „Selbstgebrautem“ zum Ausgären für Zuhause.
Anreise	-5 Fussminuten ab Bahnhof SBB und Wiler-Bahn www.brauhaus.ch/lageplan Für Gruppen ab 10 Personen vergünstigte Billete bei www.railway.ch

Selbstgebrautes Verkosten nach 5-6 Wochen

-Verkosten in der Bier-Akademie: 2h Raummiete, Trainer, Weisswurst:
 Bis 10 Personen Fr. 175.00. Jede weitere Person Fr. 17.50

-Mehr Infos: www.selbstgebraut.ch und www.brauhaus.ch oder bei info@brauhaus.ch

BRAUHAUS STERNEN