



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: Bier-Gulasch mit Eierspätzli, Salat, Dessert Bier, Mineralwasser, Süsmost, Bagels & Kaffee à discrétion	ca. 10.30 Uhr ca. 13.00 Uhr	Verpflegung
Buch: „Warum Gerste flüssig wird“ mit „Bierkenner-Stempel“ Ein paar Flaschen Würze zum Heimnehmen mit Etikette	ca. 16.00 Uhr	Zubehör

Dauer des Dabeisein beim Bierbrauen

7-8 Stunden

Programm- und Zeitänderungen vorbehalten

Beschrieb



Sie begleiten den Brauer den ganzen Tag und helfen aktiv mit 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 www.brauhaus.ch/erlebnis
Gruppen	-Ab 8 Personen sind individuelle Termine und Zeiten möglich. -Maximal 15 Personen pro Anlass
Zeiten	- Samstag-Seminare: 10.00-16.00 Uhr
Kosten	-Pro Person Fr. 175.00. Gruppen verlangen bitte eine Offerte. -Absage 14 Tage vor dem Anlass bei zu wenig Teilnehmern möglich. -No-Show-Regelung: 50% ab 14 Tage vor Kursdatum, bzw. max. 10% der Gruppenteilnehmer.
Verpflegung	-Weisswurst-Pause mit Bretz'n. Brauer-Essen im Brauhaus: Bier-Gulasch mit Teigwaren, Salat und Dessert
Getränke	-Biere, Mineralwasser und Kaffee à discrétion sind inbegriffen
Zubehör	-Brauerführung, Bierverskostung, Büchlein: „Warum Gerste flüssig wird“ mit „Bierkenner-Stempel“ als Kursausweis
Anreise	-RailAway bietet Gruppentickets ab 10 Personen
Eigenes Bier	-Wir verkaufen Ihnen von dem gebrauten Bier, mit oder ohne eigene Etikette. - Siehe Flyer „Eigenes Bier brauen“
Mehr Infos	- www.brauhaus.ch oder bei info@brauhaus.ch und 052 728 99 09

BRAUHAUS STERNEN