



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. Oder gestalten Sie die Etikette im Team während dem Seminar:

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