



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 abwägen, Brauwasser wärmen	20 Min.	Start
Malzschrot im Brauwasser einmaischen, 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 5 dl-PET-Flaschen abfüllen und 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

Programm- und Zeitänderungen vorbehalten

Beschrieb



Max. 4 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.

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 6 Personen oder Minimalgebühr von Fr. 1'050.- individuelle Termine
Zeiten	-nach Absprache
Kosten	-Pro Person Fr. 175.-
No-Show	-50% ab 14 Tage vor Kursdatum, bzw. max. 10% der Teilnehmerzahl
Verpflegung	-Weisswurst mit Bretz'n. Salat, Hauptgang, Dessert
Getränke	-Biere, Mineralwasser und Kaffee à discrétion inbegriffen
Give-Away	-Büchlein: „Bier und Ausschank“ und „Bierkenner-Diplom“, Flaschen mit „Selbstgebrautem“ zum Ausgären für Zuhause.
Anreise	-5 Fussminuten ab Bahnhof SBB und Wiler-Bahn www.brauhaus.ch/lageplan

BRAUHAUS STERNEN