



BIERBRAUKURS FÜR BEGINNER

An der Heimbrauanlage in unserer Hausbrauerei brauen Sie Ihr eigenes Bier. Hierzu setzen die Teilnehmenden am kleinen «Braumeister» einen 40-Liter-Sud an.

Der gemeinsame Brauvorgang beginnt mit dem Schroten, danach folgen die Schritte des Maischens, Läuterns, gefolgt von der Würzekochung, Hopfengabe und Heisstrubabscheidung bis hin zum ersten Verkosten.

Nebenbei erfährt der Bierliebhaber oder die Bierliebhaberin alles Wissenswerte zum Thema Bier: Bierherstellung, Bierbrausorten, Bierverkostung, Bier und Gesundheit (z.B. Ursachen von «Kater» und dessen Vermeidung, Interessantes zum Alkoholabbau im Körper etc.) sowie amüsante Geschichten und Anekdoten rund ums Thema Bier. Krönender Abschluss ist die Bierverkostung verschiedener Biersorten.

Nach rund fünf bis sechs Wochen können Sie ihr selbstgebrautes Bier abgefüllt bei uns abholen.

INFORMATIONEN ZUM ANGEBOT

Dauer

etwa 4.5 Stunden

Kursablauf

- > Begrüssung, Ablauf und Einführung
- > Rohstoffe kennenlernen
- > Theorie: Biergeschichte, verschiedene Bierherstellungsmöglichkeiten
- > Gemeinsames Bierbrauen
- > Hygiene, Sauberkeit, Desinfektion
- > Gärung, Lagerung, Haltbarkeit

Kosten

CHF 150.- pro Person inkl. MwSt.

Minimale Gruppengrösse 10 Personen – weniger möglich, Pauschalpreis CHF 1'500.-

Inklusive

- > Theorie und Praxis «vom Rohstoff zum Bier»
- > Alkoholfreie Getränke, Verkostung
- > Mittag oder Nachtessen im Braukeller (weitere Konsumationen auf eigene Kosten)
- > Kursunterlagen

Teilnahmevoraussetzungen:

Gute Laune, Interesse und Mindestalter 18 Jahre.