



## 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, 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

Pauschalpreis CHF 1'500.-

Maximale Gruppengrösse 10 Personen

#### Inklusive

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

#### Teilnahmevoraussetzungen:

Gute Laune, Interesse und Mindestalter 18 Jahre.