

BRAUKURS

WASSER
HEFE MALZ
HOPFEN

UND
ICH

Sie wollen es wissen? Sie wollen sich daran wagen? Nicht an selbst Gebackenes oder Gebratenes, sondern an selbst Gebrautes? Dann los: Bei unserem Braukurs können Sie mit uns zusammen unter Anleitung Ihren eigenen Sud ansetzen. Vom Schrotten bis zur Hopfengabe wird dabei jeder Schritt erklärt. Natürlich gibt's auch Infos zu den Rohstoffen und den unterschiedlichen Bierstilen.

Während des Braukurses bieten wir zur kleinen Stärkung eine Brotzeit, Bolten Biere und alkoholfreie Getränke an.

Damit Sie später auch ein bisschen angeben können, händigen wir Ihnen eine Urkunde aus: jeder Teilnehmer erhält ein Brauzertifikat.

Nach geduldigen, etwa 4 Wochen haben Sie die Möglichkeit, das eigene Bier in einer 1 Liter Flasche in der Brauerei abzuholen.

WAS IST DRIN? GUT ZU WISSEN.

- Braukurs unter Anleitung
- Das eigene Bier selber brauen
- 1 x 1 Liter selbst gebrautes Bier (nach 6 Wochen abholbereit)
- Zünftige Brotzeit
- Bier und Softgetränke inkl.
- Dauer ca. 5 Stunden
- Bitte 15 Minuten vor Beginn da sein (Treffpunkt Brauerei TOR 2)

TERMINE

- Individualtermine auf Anfrage, Teilnehmerzahl mindestens 6 Personen

Preis: 99 € pro Person

