

Komm zu uns und braue Dein eigenes Bier

Nimm Dir ein wenig Zeit zum Lesen, dann weißt Du, was Dich erwartet. Und wenn Du Sehnsucht nach unserem alten „Plato 13 „ hast, versuche es nachzubrauen.



Das Besondere

Wir unterscheiden uns.

Du erlebst, was Bierbrauen bedeutet, was Brauhandwerk ist.

Vom selber schroten über das Einmaischen, Läutern und Würze kochen, und die Vorbereitung für die Gärung.

Alle Schritte, die Du für Dein selbstgebrautes Bier benötigt, machst Du an unserem Brautag selbst.

Die Reifung erledigt sich leider nicht an einem Brautag, daher werden wir uns auf einen Termin einigen, an dem Du Dein selbst gebrautes Bier in 0,75 Flaschen abfüllst.



Wie verbringen wir unser Brauseminar?

Unser Braumeister und unsere Biersommelierin begleiten Dich durch diesen Tag.

Wir geben Euch einige Rezepte zur Auswahl, Ihr sucht Euch mit je drei oder vier Mitbauern als kleine Gruppe ein Rezept davon aus.

Und schon kann es fast los gehen. Schau Dir den Ablauf an....

Kleine **Vorstellungsrunde**

Einführung über die benötigten **Rohstoffe**

Einführung in unser **Equipment**

Einführung in die einzelnen **Arbeitsschritte**

Wiegen, Schroten, Rühren, Überwachen

Warten und diskutieren

Essen und **Trinken**

Das gesamte „Handwerk-Event“

kostet Dich 139 € und dauert
am Brautag ca. 5 Stunden.
am Tag der Abfüllung ca. 2 Stunden

Zur nachhaltigen Erinnerung
an Deinen Brautag
hast Du demnächst sieben Flaschen 0,75 l
selbst handwerklich gebrautes Bier
in Deinem Kühlschrank!

Melde Dich gleich über unsere Homepage an.

Unsere Brautage sind samstags.
Wir starten um 11 Uhr.