

Bierbrauer-2 tägiges-Seminar

Das Gemeinschaftserlebnis der besonderen Art
für Gruppen von 8 - 15 Personen (offen/geschl.)

Die Seminarteilnehmer erlernen am gemeinsamen praktischen Vorgehen das Brauen eines leckeren und individuellen Bieres mit normalen Haushaltsgeräten und Zutaten, die das deutsche Reinheitsgebot erlaubt. Nebenbei erfährt der angehende „Hobby - Braumeister“ alles Wissenswerte zum Thema Bier.

Teilnahmevoraussetzungen:

Mindestalter: 18 Jahre. Während des Seminars gibt es längere Phasen, in denen gestanden wird. Durchschnittliche Fitness sollte daher gegeben sein.

Mitbringen: Festes geschlossenes Schuhwerk, nicht die allerbeste Kleidung, Wissens-(Durst) und gute Laune!

Tag1

- Anreise bis **09:00Uhr**, einchecken in luxuriöse 1, 2 oder 3 Raum-Appartements im Hotel Eiderschleife
- **10:00 Uhr:** unterhaltsame, theoretische Unterweisung im Seminarraum
- Einführung in die Kunst des Bierbrauens: (sehen – riechen - schmecken - fühlen)
- **11:00 Uhr** Beginn des **Bierbrauens**
 - Schrotten der Malze
 - Maischen
 - Maltoserast und weitere Rasten
 - Abmaischen
 - Läutern der Vorderwürze und Nachgusse
 - Kochen der Würze
 - Hopfengabe
 - Trubkegel rühren
 - Kühlen und Filtern
 - Hefe zusetzen
 - Gärbehälter befüllen
 - Verkostungen von Biersorten
 - Fingerfood
 - Kaffee, Tee, kalte Getränke (0 ‰)
- ab ca. **18:30Uhr:** Brotzeit / Buffet und Ausklang auf der tollen Seeterrasse...

Tag 2

- **09:30 Uhr:** Frühstück im Loft
- **11:00 Uhr:** Besprechung von Fragen und der Brauergebnisse des Vortags
- **12:00 Uhr:** Verabschiedung

- Jeder Seminarteilnehmer erhält ein **Zertifikat / Hobbybrau-Diplom** durch unseren Biersommelier Stefano
- **Jeder Seminarteilnehmer erhält sein eigenes Bier in 2 Flaschen abgefüllt**

Preis: € 199.- pro Person

Veranstaltungsorte:

Eisparadies Eiderschleife, Suderstapel
Airport Hotel One, Sylt
Hotel Seeburg, St. Peter-Ording

Buchung:

Rosemarie Arndt oder Stefano
+49 172 4550116

admin@bierbrauenlernen.de

