

Bierbrauer-Tages-Seminar

Das Gemeinschaftserlebnis der besonderen Art
für Gruppen von 15 - 20 Personen (offen/geschl.)

Die Seminarteilnehmer erlernen am gemeinsamen praktischen Vorgehen das Brauen eines leckeren und individuellen Bieres mit normalen Haushaltsgeräten und natürlichen Zutaten. 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!

Ablauf:

- Anreise bis **09:45Uhr**
- **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 Nachgüsse
 - Kochen der Würze
 - Hopfengabe
 - Trubkegel rühren
 - Kühlen und Filtern
 - Hefe zusetzen
 - Gärbehälter befüllen
- Zwischendurch:
 - Verkostungen mehrerer Biersorten
 - Fingerfood
 - Kaffee/Tee, kalte Getränke (0 %)
- Ende ca. **17:00Uhr**

Preis: ab € 79.- pro Person

für Veranstaltungen auf der Insel Sylt
fällt ein Teilnehmerbetrag von € 89.-
pro Person an.

Buchung:

Rosemarie Arndt oder Stefano
+49 172 4550116

admin@bierbrauenlernen.de

