

# Bierbrauer-Tages-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!

## 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:**

bei Stefano  
+49 172 4550116

[admin@bierbrauenlernen.de](mailto:admin@bierbrauenlernen.de)

oder direkt über:

[www.bierbrauenlernen.de](http://www.bierbrauenlernen.de)

