



BIERMACHEREI BUGELMÜLLER

Erlebnisbrauen mit Bierverkostung

Sie wollten immer schon einmal selbst Bier brauen?

Kommen Sie in die Biermacherei Bugelmüller, legen Sie selbst Hand an und helfen Sie unserem Brauer bei der Entstehung einer unserer Bierspezialitäten!

Ergänzt durch die nötigen theoretischen Inputs lernen Sie sämtliche Prozess-Schritte des Bierbrauens im Laufe des Brautages hautnah kennen. Sie werden eigenhändig Malz schroten und Einmaischen, das Läutern und Hopfenkochen steuern und sich mit der Hefezugabe auseinandersetzen. Gestärkt durch eine zünftige Brauerjause aus der Schlossgastronomie, begleiten Sie das werdende Bier von der Rohstoffzugabe bis zur Gärwanne. Zum krönenden Abschluss erhalten Sie ihr „Brauerdiplom“ und ein Souvenir von unserem Diplom-Biersommelier als Erinnerung.

Wann? Zwei Mal pro Monat am Samstag von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

(sofern Mindestteilnehmeranzahl erreicht)
Verb. Anmeldung erforderlich
(Sondertermine auf Anfrage)

Wo? Biermacherei Bugelmüller, Hauptplatz 33, 2100 Korneuburg

Wie viel Teilnehmer? Min. 8 und max. 14 Teilnehmer

Leistungen?

- Gemeinsames Brauen auf einer Heimbrauanlage vom Malzschroten zum Gärbottich
- Theoretische Einführung zum Bierbrauen
- Vortrag zur Entstehungsgeschichte des Biers
- Zünftige Brauerjause
- Verkostung der hauseigenen Sorten (nach Verfügbarkeit)
- Einführung in die Biersensorik durch Diplom-Biersommelier
- Überblick Sortenvielfalt
- Brauerdiplom

Gesamtkosten? Pro Teilnehmer Eur 98,- inkl. USt.
(Gruppenermäßigung auf Anfrage)

Gutscheinbestellung bzw. Anmeldung? Mail an: erlebnis@biermacherei.at