

Braukurse

bei Üelus-Homebrew



Burgdorfs kleinste Brauerei



Infos bei www.uelus-homebrew.ch
Mail braukurs@uelus-homebrew.ch
079 345 03 20

Kursinhalt

Sie wollten immer schon wissen wie man ein Bier braut?

Hier lernen Sie alles über die Herstellung von Bier.

Möchten Sie Ihr eigenes Bier zu Hause herstellen?

Wir zeigen Ihnen was es braucht und wo die Rohstoffe zu beziehen sind.

Sie erhalten das grundlegende Wissen über das Bierbrauen generell.

Sie erleben den kompletten Herstellungsprozess eines Bieres.

Sie erhalten Einblick in die Hausbrauerszene.

Sie lernen die verschiedenen Brautechniken der Hausbrauer kennen, angefangen beim Bierkit, brauen mit Malzextrakt bis zum kompletten Maischebrauen.

Die Geschichte des Bieres wird ebenfalls erwähnt. Es wird ein Einblick in die diversen Bierstile vermittelt.

Degustation von diversen Bieren, alle gebraut von Üelus-Homebrew.

Bezugsquellen für Brauerutensilien und Rohstoffe werden vermittelt.

Allgemeines zum Kurs

Zeitdauer: 4-5 Stunden

Wir brauen gemeinsam 20 Liter Bier im Maischeverfahren. Sie können den Bierstil selber bestimmen.

Dieses Bier ist trinkfertig nach 4-5 Wochen. Kann im Keg oder in Flaschen bezogen werden, auf Wunsch mit Ihren eigenen Etiketten. Oder wir machen den Anstich am Kursort, ganz wie Sie wollen

Braueressen und Getränke werden offeriert

Kursdaten und Zeiten nach Absprache. Auch wochentags und abends.

Wir kommen auch zu Ihnen.

(Bedingung: ausreichende Lüftung und fließendes Trinkwasser)

Alternativ ist auch Bierbrauen im Mittelalterstil möglich. Im Kupferkessel über dem offenen Feuer.

Dieser Kurs ist als Teamevent geeignet

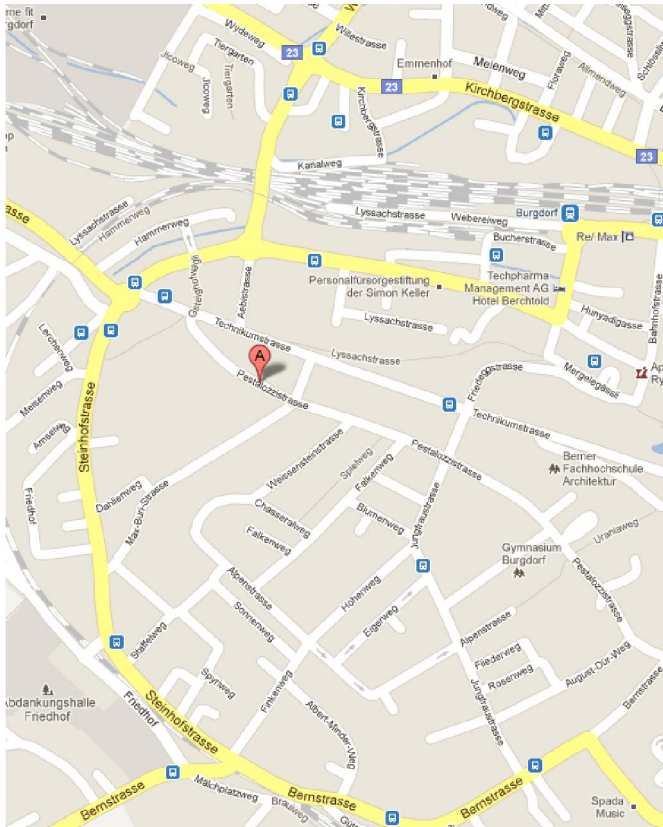
Wir sind sehr flexibel in der Kursgestaltung und passen uns Ihren Wünschen an.

Versicherung ist Sache der Teilnehmer

Kursort

www.uelus-homebrew.ch

Pestalozzistrasse 70
3400 Burgdorf



Preise

Kurspauschale Fr. 1000.-
(Für Gruppen bis 10 Personen)

Jede weitere Person Fr. 80.-
(max. Anzahl Personen = 20)
Kursort bei Ihnen = keine Limitation

Einzelne Personen nach individueller
Absprache

Offertiert wird ein Braueressen
1Paar Weisswürste & Bretze oder
Hobelkäse & Bretze,
dazu Getränke (Kaffee, Mineral oder Bier)

Menueänderungen und Wünsche
sind nach Absprache möglich.

Degustation diverser Hausbiere (Gratis)

Änderungswünsche werden nach Möglichkeit
berücksichtigt.

Das im Kurs hergestellte Bier kann nach 4-5
Wochen degustiert werden. (Wie und wo nach
Absprache)

Es werden zusätzlich Braukurse mit dem 50
Liter Braumeister der Firma Speidel
angeboten. Idealerweise besuchen Sie diesen
Kurs vor einem eventuellen Kauf einer
Brauanlage.

Kosten pro Person **Fr. 150.-**

Sie können den 50 Liter Sud nach Hause
mitnehmen, selber fertig gären lassen und
abfüllen. Preis nach Absprache.

Bierige Informationen

www.uelus-homebrew.ch
Burgdorfs kleinste Brauerei

www.hausbrauer.ch
swiss homebrew assoziation

www.sios.ch
Lieferant für Hausbrauer

www.bier-von-dir.ch
Lieferant für Hausbrauer

www.brauandrauchshop.ch
Lieferant für Hausbrauer

www.burgdorferbier.ch
Burgdorfs grösste Brauerei

www.erzbiershof.ch
Betreibt die ultimative Bierbar und einen
exklusiven Biershop

www.bov.ch
Der bekannteste Biertester der Schweiz.
Sehr informative Homepage