

BIERLIEBHABER AUFGEPASST!

Brauen und genießen Sie Ihr eigenes Bier – Lernen Sie bei uns wie es funktioniert!

Verfolgen Sie die verschiedenen Brauprozesse: - vom schroten des Malzes bis zur fertigen Bierwürze. Riechen Sie den Duft von Hopfen und Malz und brauen Sie aktiv selber mit.

Ideal ob als Firmenevent, Privat oder mit Freunden ein unvergessliches Erlebnis!





IM BRAUKURS ENTHALTEN:

- 7 bis 8 stündiger Braukurs
- Kennenlernen der Brauanlage
- Aktives Selberbrauen vom Schroten bis zur Würzekühlung
- · Bierverkostung von 6 versch. Bierstilen
- Mittagessen
- Brauereiführung
- Interessante Informationen, rund um den Brauprozess
- · Ausführliche Seminarunterlagen



Gebraut wird auf einer hochwertigen Hobbybrauanlage aus dem Hause Bielmeier mit einem Volumen von bis zu 23 Litern.

SIE WOLLEN GLEICH LOSLEGEN?

Wir haben einige Anlagen und Zubehör direkt auf Lager.

Fragen Sie einfach unseren Braumeister Florian Segert.



Gasthaus-Brauerei Max & Moritz GmbH Weinbichl 6 88079 Kressbronn/Berg Tel. 075 43 / 65 08

Weitere Informationen, Termine und Buchung unter:

brauerei@maxmoritz-bier.de <u>www.maxmoritz-Bier.De</u> facebook.com/maxmoritzbier

