

BIEREREI

Bier Seminar für Einsteiger:

Im Einsteigerseminar wird hauptsächlich Bierwissen vermittelt. Es werden dabei folgende Themen behandelt:

- Bier allgemein,
- Rohstoffe, Zutaten
- Herstellung - Der Brauvorgang
- Geschichte des Bieres
- unterschiedliche Bierstile
- Bier verkosten
-

Damit die Sache nicht zu trocken wird gibt es auch 5 Biere

- Paulaner Hefe-Weissbier
- Schremser Roggenbier
- Youngs Double Chocolate Stout
- Jever Pils
- La Trappe Tripel

zum Verkosten.

Dazu gibt es Bierbrezen und Weißbrot.

Dauer: ca. 3- 3,5 Std
Ort: im Geschäft der BIEREREI (Groß-Enzersdorferstr. 8, 1220 Wien)
Beginn: 19:30 Uhr

BIEREREI

Bierverkostung Trappistenbiere:

Neben einem allgemeinen Vortrag über die Geschichte der Trappistenbiere, die Trappistenbiere im Allgemeinen, die Trappistenbrauereien und ihre Produkte, werden die einzelnen Verkostungsbiere detailliert vorgestellt und verkostet. Es gelangen folgende Biere zur Verkostung:

- Achel Blonde
- Chimay Bleue
- Orval
- Trappiste Rochefort 6
- Westmalle Tripel
- La Trappe Tripel

Dazu gibt es Bierbrezen und Weißbrot.

Dauer: ca. 3- 3,5 Std
Ort: im Geschäft der BIEREREI (Groß-Enzersdorferstr. 8, 1220 Wien)
Beginn: 19:30 Uhr

BIEREREI

Bierverkostung Porter & Stout:

Neben einem allgemeinen Vortrag über die Biertypen Porter und Stout, sowie einem kurzen Überblick über die Geschichte dieses Bierstils, werden die einzelnen Verkostungsbiere detailliert vorgestellt und verkostet. Es gelangen folgende Biere zur Verkostung:

- Burton Bridge Porter
- Anchor Porter
- Orkney's Dragonhead
- St. Peter's Cream Stout
- Wentworth Oatmeal Stout
- Young's Double Chocolate Stout

Dazu gibt es Bierbrezen und Weißbrot.

Dauer: ca. 3- 3,5 Std

Ort: im Geschäft der BIEREREI (Groß-Enzersdorferstr. 8, 1220 Wien)

Beginn: 19:30 Uhr

BIEREREI

Bierbrau-Workshop - Braueule & Braumeister (22.11.2008)

mit Ing. Michael Holzeis, Hausbrauer und Selbermacher

Inhalt (Material & Geräte werden beigelegt):

- **Praktischer Teil:** gemeinsames Brauen mit den kleinsten Brauereien der Welt: **BrauEule** und **Braumeister**
- **Die fertige "Würze" kann auf Wunsch mit nach Hause genommen, vergoren und genossen werden (Gärfaß mitbringen oder vor Ort erwerben)!!!**
- Parallel: **Theorie und Infos über das Bierbrauen**, die Rohstoffe, das Schrotten, Maischen, Würzekochen, richtige Vergärung, Abfüllen, diverse Rezepte

Diskussion zum erfolgreichen Hobbybrauen!

Dauer: ca. 7 Std
Ort: BRAUHAUS SCHWECHAT,
Mautner-Markhof-Straße 13, 2320 Schwechat
Beginn: 9:00 Uhr