

Der Kurs (Grund,-und Spezialkurs1) teilt sich auf 3 bzw. 4 Teiltermine auf.

1. Teil: Theorie und Vorbereitung zum Brautag

- (2 Tage vor dem eigentlichen Brautag, online per Skype).

2. Teil: Der Brautag. Die Praxis.

- Da wird das was in der Theorie gelernt wurde in die Praxis umgesetzt.

3. Teil: Das Schlauchen

- Abfüllen des gebrauten Bieres
- (9 Tage nach dem Brautag)

4. Teil: Bierprobe (nach Absprache)

(nach ca. 6-8 Wochen, wenn das Bier reif ist).

- Da wird das selbstgebraute Bier probiert, mit anschließender Urkundenverleihung



Preise: siehe Rückseite.

Beinhaltet sind alle Kosten für Kurs, Brauzutaten (Braumalze -BIO, Hopfen, Hefe usw.), Brauunterlagen je nach Kurs. Das gebraute Bier dürfen sie selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Am Ende des Braukurses (nur Grundkurse und Spezialkurse) gibt's noch eine Bierbrauerurkunde.

Verschenken sie doch einen Braukurs.

Ich stelle auch gerne Geschenkgutscheine aus.

Info, Termine und Anmeldung:

Manfred Herwegh

Wernerweg 4

90469 Nürnberg

Tel: 0911 89608096

Fax: 0911 71548087

Mobil: 0179 2803168

Mail: bierbraukurse@reiki-bierbrauer.de

Web: <https://www.reiki-bierbrauer.de>

Nur selbstgebraut schmeckt's am besten!

Anmeldung zum Bierbraukurs:

*Name, *Vorname

*Geburtsdatum (min. 18 Jahre)

*Postleitzahl, *Wohnort, *Straße, *Hausnummer

*Telefon/Fax

*E-Mail-Adresse

*Kursbezeichnung-, -nummer falls bekannt (siehe Infobrief / Mail / Internet)

*Ort / Datum

* An diese E-Mailadresse soll der Gutschein gesendet werden!

*Unterschrift Buchende/r

* Pflichtfelder bitte ausfüllen

Bitte schicken, faxen, mailen oder bringen sie diese Anmeldung unterschrieben an unten genannte Adresse zurück. Die Kursgebühr (siehe Kursangebote) ist sofort spätestens nach 2 Wochen (mit Kursnummer und Name des Teilnehmers) zu entrichten. Bei Nichtteilnahme erfolgt keine Rückerstattung der Kursgebühr. Der Kurs kann aber nachgeholt werden. (siehe AGB's und Erweiterte AGB's)
Die Teilnahme am Bierbraukurs erfolgt auf eigenes Risiko. Ebenso ist der Versicherungsschutz Sache der Teilnehmer. Mit ihrer Unterschrift erkennen sie die Bedingung an.

Ort/Datum Unterschrift nur Kursteilnehmer

(reicht auch am ersten Kurstag falls es ein Geschenk ist)

Manfred Herwegh,

Wernerweg 4, 90469 Nürnberg

Tel: 0911 89608096, Fax: 0911 71548087

Mobil: 0179 2803168

Mail: bierbraukurse@reiki-bierbrauer.de

Bankverbindung: Spardabank Nürnberg,

Konto-Nr.: Manfred Herweg

IBAN: DE61 7609 0500 0000 695 033, BIC: GENODEF1S06



Kursangebote

Bierbraukurs:

Bier ursprünglich brauen 72€

(Grundkurs)

- Wir brauen ein helles oder dunkles Bier.
max. 5-8 Teilnehmer
(je nach Saison Frühjahr/Herbst oder Sommer)
- incl. Braumalze (BIO) Hopfen und Hefe
- Urkunde

Spezialkurs 1:

Weihnachtsbier 82€

(Grundkurs +)

- Wir brauen ein weihnachtliches, würziges, dunkles und starkes Bier (Nur einmal im Jahr im Oktober)
Max. 5 Teilnehmer
- incl. Braumalze (BIO) Hopfen und Hefe
- Urkunde

Auffrischkurs*: 35€

- Unterscheidung der Maischverfahren Infusions-, und Dekoktionsverfahren, Vor- und Nachteile
- Raststufen, Rastzeiten
- Läutern
- Hopfenkochen
- Heißtrubfiltern: verschiedene Möglichkeiten
- Rund um die Hefe: Unterschied ober- und untergärig, Sauberkeit,
- Anstellen einer Starterhefe
- Warum ein Brauprotokoll führen
- Benötigte Brautensilien
- Vorbereitungen zum Brautag
- Allgemeine Fragen

Der Auffrischkurs ist für Hobbybrauer gedacht, deren Braukurs schon etwas länger zurück liegt und ihr Grundwissen in der Theorie, vor dem ersten eigenen Brautag, auffrischen möchten.
Dauer ca. 2 Stunden

Spezialkurs 2**:

Brauen im Dekoktionsverfahren 49€

- Wir brauen im Dekoktionsverfahren
3Maischverfahren
- incl. Braumalze (BIO) Hopfen und Hefe
- Urkunde

Spezialkurs 3**:

Weizenbier brauen 49€

- Wir brauen ein **Weizenbier**
- incl. Braumalze (BIO) Hopfen und Hefe
- Besonderheiten beim Weizenbier brauen.
- Urkunde

* Dieser Kurs ist für Hobbybrauer, deren Braukurs schon etwas länger zurück liegt, Und ihre Grundkenntnisse, vor dem ersten Brauen, auffrischen wollen.

** Dieser Kurs ist nicht für Brauanfänger geeignet, da gute Kenntnisse im Infusionsverfahren Voraussetzung sind. Es werden nur die Besonderheiten, Vorgehensweise des Brauverfahrens erläutert und dementsprechend danach gebraut.

Gebraut wird natürlich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

Bierbraukurs

Bier "ursprünglich" brauen

DU trinkst gerne Bier?
DU wolltest schon immer wissen wie
Bier gebraut wird?
DU suchst nach einem
außergewöhnlichen Geschenk?
DU hast noch nicht Dein Bier gefunden?
Dann

Brauen Dein Bier doch selbst!

Das Bier das Du selbst braust ist noch ein Bier, ursprünglich und natürlich. Braue Dein eigenes Bier nach Deinem Geschmack! Du entscheidest welche Zutaten (Malz, Hopfen, Hefe, Wasser) in Dein Bier reinkommen! Braue nach Deinem Geschmack, helles, dunkles, Bock, Lager, Märzen, Weizen, Pilsner, Ale, Stout, Kölsch, Malzbier für die Kinder garantiert ohne Alkohol.

Bierbrauen ist keine Zauberei.

