



# Dein Brau-Tag – Bierherstellung hautnah!

Bei schönem Wetter findet der Brau-Tag auf unser mobilen Brauanlage im Stadtbiergarten statt!

12.00 – 14.00 Maischen

Das geschrotete Malz wird in der Maischpfanne mit heißem Wasser vermischt.

15.00 – 17.30 Läutern

Das Malz kann von der Bierwürze, also der Flüssigkeit, die während des Maisch-Vorgangs entsteht, getrennt werden. Der heiße Sud wird in einen Läuterbottich umgefüllt.

18.00 – 19.10 Kochen der Würze

mit Hopfengaben um 18.10, 18.30 und 19.00

Wer möchte kann ein Schluck der kochenden Würze verkosten.

19.30 – 20.10 Würze kühlen

Die Würze gelangt über den Plattenkühler in den Gärtank

20.00 Abschluss des Brau-Tages mit 0,2l Jahreszeitenbier



Dein Brau-Tag  
mit  
Braumeister  
Otto  
Schneider