

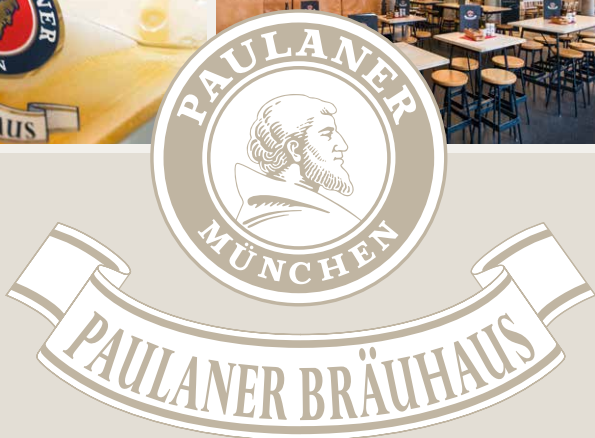


Brauereiführung

Brewery tour



Brauereiführung **Brewery tour**



Erfrischend bayrisch!

BIERHERSTELLUNG HAUTNAH!

BEER PRODUCTION AT FIRST HAND

Einstimmung im Sudhaus

Welcome at the brewhouse

Filmvortrag in Deutsch oder Englisch

über unsere Bierherstellung und

Besichtigung der Manufaktur:

Malzraum, Sudhaus mit Würzepfanne

und Läuterbottich, Gärraum und

Reifekeller

Film presentation in German or English language

about our beer production and tour of the production

area: malt room, brewhouse with wort kettle and

lauter tun, fermentation room and maturing cellar

Anschließend geht's zur Bierverkostung

1 x 0,33l hausgebrautes Zwickl Bier und

1 x 0,33l Jahreszeiten-Bier dazu gibt's eine Breze

After the beer tour we offer a beer tasting

1 x 0,33l homebrewed Zwickl beer and

1 x 0,33l seasonal beer and a Bavarian pretzel

Gesamtdauer Brauereiführung

ca. 35 Minuten

Total duration Beer tour approx. 35 minutes

Preis pauschal 220,00 €

für 10 Teilnehmer

inklusive 2x0,33l Probierbier

& eine Breze

Nur in 10er Gruppen buchbar, bei mehr als

10 Leuten erfolgt die Führung in 10er Gruppen

nacheinander, die Verkostung gibt's im Anschluss

Price 220,00 € for 10 people

including 2 x 0.33 l glasses of beer & one pretzel

ab 16 Jahre

aged 16 and above

Bitte unbedingt einen

Mund-Nasenschutz tragen!

Einweghandschuhe werden

vom Bräuhaus gestellt.

Please bring you own mouth-nose-mask!

We offer disposable gloves you have to wear.



Kapuzinerplatz 5
80337 München
Telefon 089 544 611-0

info@paulaner-brauhaus.de
www.paulaner-brauhaus.de

REINES WASSER
PURE WATER



Brauprozess Brew process

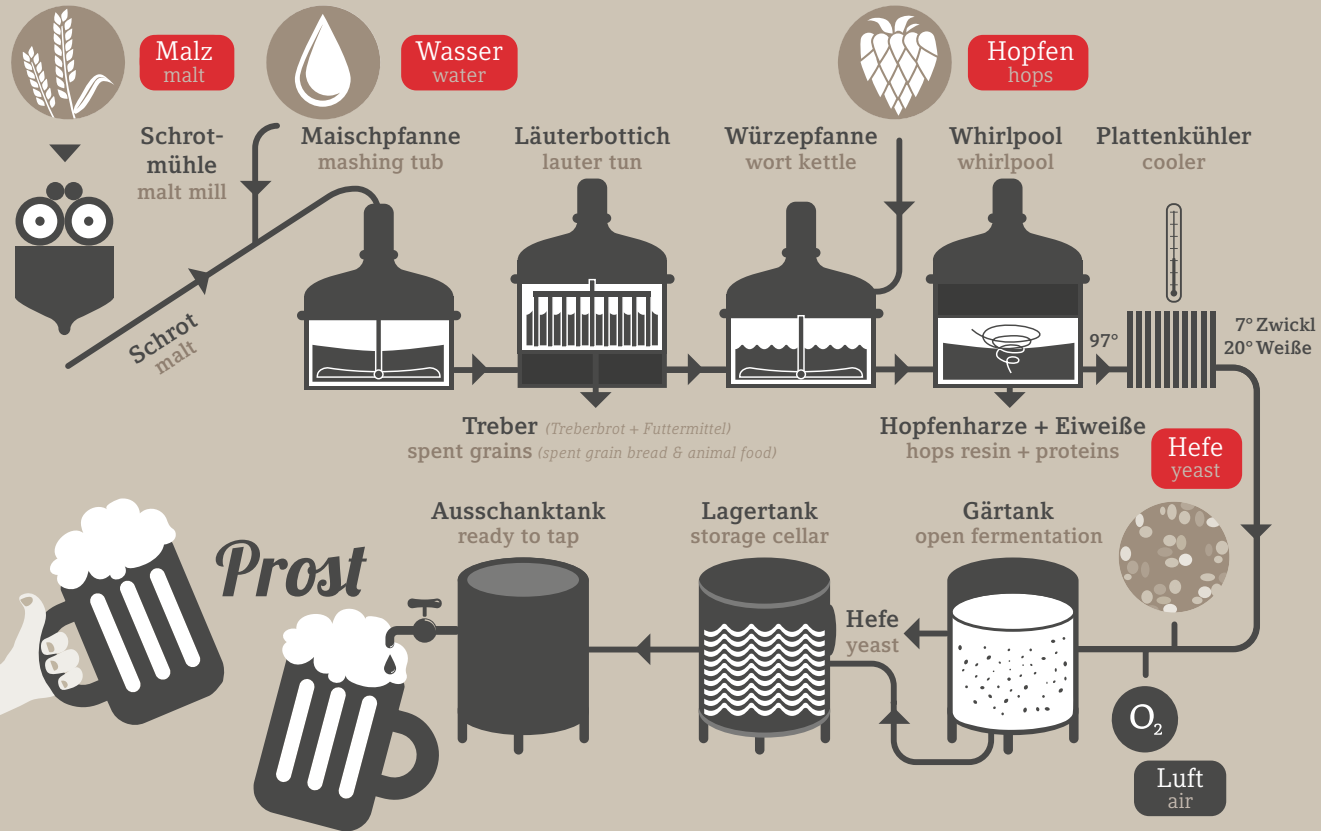
„Mit Liebe gebraut.
Das ist unser Geheimnis.“

REINHEITSGEBOT VON 1516

„Brewed with love - this is the secret of our success.“

GERMAN PURITY LAW OF 1516

BESTER HOPFEN
BEST HOPS



AROMATISCHES MALZ
AROMATIC MALT

FEINSTE HEFE
FINEST YEAST

Für unser Hausgebräutes verwendet unsere Braumeisterin Tanja Leidgschwendner nur die besten Zutaten. Das Malz kommt aus einer erstklassigen Mälzerei in Schierling, der Hopfen aus der Hallertau. Wir sind immer auf der Suche nach ausgefallenen und erlesenen Hopfensorten für unsere ganz besonderen Jahreszeiten-Biere. Durch die sogenannte Kalthopfung erhalten einige dieser Biere ein einzigartig intensives Hopfenaroma. Alle hausgebräuten Biere findet ihr in unserem Bierkalender auf www.paulaner-brauhaus.de.

For our home-brewed beers, our Head Brewer Tanja Leidgschwendner only uses the best ingredients. The malt comes from a first-class malting plant in Schierling, the hops are from Hallertau. We are always on the search for unusual, exquisite hop varieties for our very special seasonal beers. The use of „cold hopping“ gives some of these beers a uniquely intense aroma of hops. You will find descriptions of all our home-brewed beers in the Beer Calendar at www.paulaner-brauhaus.de.

Erfrischend bayrisch!