

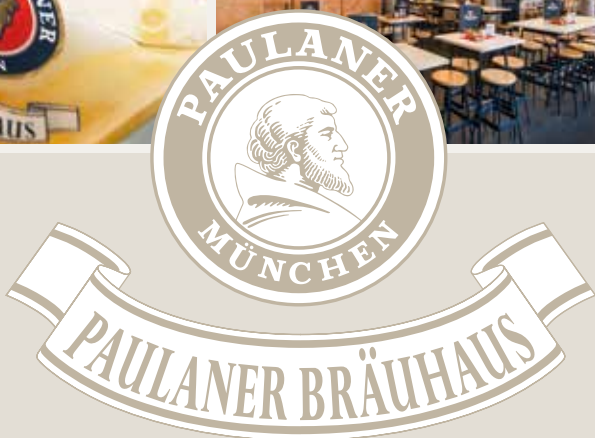


Brauereiführung

Brewery tour



Brauereiführung **Brewery tour**



Erfrischend bayrisch!

BIERHERSTELLUNG HAUTNAH!

BEER PRODUCTION AT FIRST HAND

Einstimmung im Sudhaus mit 0,2l hausgebrautem Zwickl

Welcome glass of Zwickl (0.2l) in brewhouse

Filmvortrag über unsere Bierherstellung und **Besichtigung** der Manufaktur: Malzraum, Sudhaus mit Würzepfanne und Läuterbottich, Gärraum und Reifekeller

Film presentation about our beer production and **tour** of the production area: malt room, brewhouse with wort kettle and lauter tun, fermentation room and maturing cellar

Ausklang mit 0,2l Jahreszeiten-Bier und Magentratzerl im Sudhaus

Round off the tour with a glass of Jahreszeitenbier (0.2l) and savoury snack in brewhouse

Gesamtdauer Brauereiführung
ca. 35 Minuten

Total duration Beer tour
approx. 35 minutes

Preis pro Person 14,50€
inklusive 2x0,2l Probierbier
& Magentratzerl

Price per person: €14.50
including 2x0.2 l glasses of beer & snack

Ab 10 Teilnehmern, ab 16 Jahre

Min.no.of participants: 10, aged 16 and above



Kapuzinerplatz 5
80337 München
Telefon 089 544 611-0

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

REINES WASSER
PURE WATER



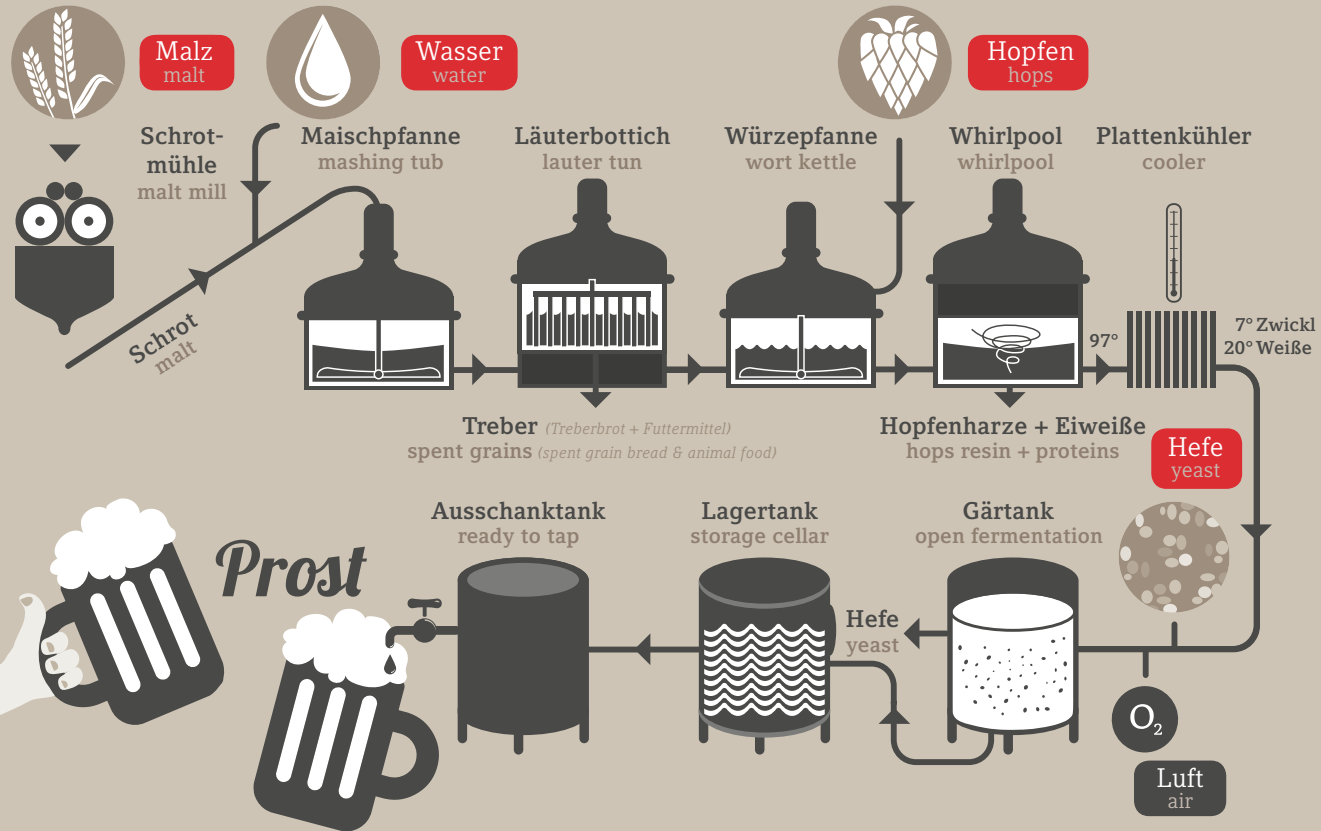
Brauprozess Brew process

„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!