



Kreativ-Brauerei
Richi Eichenberger
Flüelistrasse. 37, 6064 Kerns
post@eichi-bier.ch / 079 683 49 46
www.eichi-bier.ch

ANGEBOT

Brau-Tag

(08.00 – ca. 18.00 Uhr)

Ein Tag draussen bei Wind und Wetter erleben, umgeben von Feuer, Wasser und feinen Brauzutaten. Du hilfst mit, ein Bier von A-Z zu brauen und hast so einen erlebnisreichen Einblick in die verschiedenen Arbeitsgänge und Abläufe des Brauens.

Wir brauen mit Feuer (Waschhafen) und Strom (Braumeister) im Vergleich.

Gestartet wird um 08.00 Uhr bei Kaffee und Gipfeli zu einer kurzen theoretischen Einführung und Jobverteilung.

Regie: ist für die Einhaltung der Zeiten und Temperaturen gemäss Rezept verantwortlich.

Zeit: Stoppt die vorgegebenen Zeiten.

Feuer: Feuert soviel oder wenig ein, damit die Temperaturen eingehalten werden können.

Holz: Spaltet den Holznachschub in der gewünschten Grösse.

Das Einfeuern starten wir so schnell wie möglich, damit wir die Malzmischung dem Wasser begeben können. Während den weiteren Aufheizphasen bleibt genügend Zeit für Erklärungen und eine kleine Degustation der Eichi-Biere.

Die Wartezeit bis zum Abläutern verkürzen wir mit Weisswurst und Brezel. Anschliessend wird für das Hopfenkochen noch mal so richtig eingefeuert. Mit dem Abkühlen der Würze und dem Ansetzen der Hefe beenden wir den Brauvorgang. Nach dem Aufräumen und Reinigen der diversen Braugefässe gönnen wir uns zum Ausklingen des Tages ein Selbstgebrautes nach Wahl.

Das frisch gebraute Bier gärt ca. eine Woche im Fass. Die Flaschengärung erfolgt nochmals eine Woche bei gleich bleibender Temperatur.

Für das Reifen und die Vollendung des Geschmacks werden die Flaschen im Keller 4 bis 8 Wochen gelagert.

Am Brautag inbegriffen sind:

Kaffee und Gipfeli

Degustation der Eichi-Biere

Weisswurst und Brezel

Frisches selbstgebackenes Treberbrot mit Käse aus der Region

Zwei Eichi-Biere 0,5 Liter nach Wahl

Kosten pauschal bis vier Personen Fr. 250.-

Maximal können zwei weitere Personen à je Fr.60.- teilnehmen.

Auf Wunsch kannst du das selbst gebraute Kursbier nach der Gärung oder der Lagerung bei uns beziehen.

Nach dem Kurs besteht die Möglichkeit die verschiedenen Eichi-Bier Sorten zu kaufen.

Weitere Angebote unter: www.eichi-bier.ch/angebote.htm