



2018

Ein Männerkurs der Spass macht:
**Wir brauen uns ein Bier
und machen dazu Bratwürste**

Eige BIER

Eigenämter
Hausbrauer



Bier hat wohl schon jeder getrunken - aber hast du schon mal Bier selber gebraut? Das wollen wir in einer geselligen Runde machen. Bierbrauen ist zeitintensiv und mit viel Wartezeit verbunden, weil es so schön dazu passt, machen wir nebenbei feine Bratwürste.

Samstag, 13. Oktober 2018

- Zeit: 08.30 Uhr bis ca. 17 Uhr
 Ort: Neuhof, Birr
 Mitnehmen: Küchenschürze
 Verpflegung: Inklusive. Mineralwasser und Kaffee nach Belieben, Bier nach dem Mittagessen.
 Kursleiter: Hans und Peter (Braufreunde Eige Bier)
 Teilnehmer: mindestens 8, maximal 12 Personen
 Anmeldung: bis 14 Tage vor dem Anlass per Mail an mich oder Peter oder Online: doodle - www.utz-kom.ch/de/kochen-mehr/eigebier/Braukurs.php
 Kosten: **Fr. 140.-/Person, Einzahlen bis spätestens 3. Oktober an Hans Utz, IBAN CH91 0076 1031 3420 9200 1 (AKB, Lupfig)**
 Nach den speziellen Erfahrungen beim letzten Anlass verlangen wir künftig eine Einzahlung im Voraus.

Wir brauen ca. 55 Liter Bier und machen etwa 1 kg Bratwürste pro Person. Zur Einführung und während dem Brauen erklären wir die verschiedenen Geräte, die es zum Brauen braucht und stellen Malze, Hopfen und Hefe vor. Jeder Teilnehmer erhält eine ausführliche Dokumentation. Einen Teil der Würste braten wir zum Mittagessen, danach degustieren und vergleichen wir 6-8 verschiedene Biere.

Wir lassen das Bier schön reifen und treffen uns nach 6-7 Wochen zu einem Wurstgrill- und Bierabend (auch mit Frauen).

Hans Utz, Lättenstrasse 54, 5242 Birr, 079 308 43 03, hans.utz@utz-kom.ch
 Peter Knutti, Pestalozzistr. 84, 5242 Birr, 079 868 04 49, peter-knutti@bluewin.ch

Ziele

- Sehen, erleben und mithelfen wie ein Bier von Grund auf gebraut wird.
- Wir stellen unsere eigenen Bratwürste her.
- Zusammen einen lässigen Tag verbringen und Spass haben!!

Nebenziel

Bierprobe, Kennenlernen von verschiedenen Biersorten

Ablauf

Start mit dem Einmaischen, anschliessend Kafi und Gipfeli, kurze Einführung in das Maische-Brauen, Aufteilen in zwei Gruppen, Würsten und Brauen. Wir arbeiten an benachbarten Tischen, so dass niemand etwas versäumt.

Eintreffen (bitte pünktlich kommen)	8.30h
Mittagessen	ca. 12.00h
Aufräumen, Schluss	ca. 17.00h

Parkplätze stehen genügend zur Verfügung.

Das Bier lassen wir bei Peter zu Hause vergären, wird von uns nach 10 Tagen in Flaschen abgefüllt und etikettiert. Nach der Flaschen-Nachgärung sollte das Bier noch etwa 4-6 Wochen ruhen und reifen.

Die Flaschen teilen wir am Grillabend unter den Teilnehmern auf.

