



Ein Kurs für echte Männer:  
**Wir brauen Bier**  
 und machen dazu Bratwürste

**Eige**  
 BIER

Eigenämter  
 Hausbrauer



In einer geselligen Männerrunde brauen wir zusammen unser eigenes Bier. Weil das viel Zeit braucht und es gut dazu passt, machen wir auch noch Bratwürste.

### Samstag, 7. September 2019

- Zeit: 08.30 Uhr bis ca. 17 Uhr  
 Ort: alte Malerei, 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 - „es hât Platz solangs hât“.  
 Anmeldung: bis 7 Tage vor dem Anlass per Mail an mich oder Peter oder doodle: [www.utz-kom.ch/de/kochen-mehr/eigebier/Braukurs.php](http://www.utz-kom.ch/de/kochen-mehr/eigebier/Braukurs.php)  
 Kosten: **Fr. 140.-/Person, Einzahlen bis spätestens 31. August an Hans Utz, IBAN CH91 0076 1031 3420 9200 1 (AKB, Lupfig)**

#### Ziele

- Sehen, erleben und mithelfen wie ein Bier von Grund auf gebraut wird.
- Lernen, wie man Schweins-Bratwürste herstellt.
- Zusammen einen lässigen Tag verbringen und Spass haben!!
- Bierdegustation, Kennenlernen von verschiedenen Biersorten

#### Ablauf

Start mit dem Einmaischen, anschliessend Kafi und Gipfeli, kurze Theorie über das Maische-Brauen. Arbeiten wechselnd in Gruppen: Würsten und Brauen. Wir sind an benachbarten Tischen, so dass man sich gegenseitig über die Schultern sehen kann.

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

Parkplätze stehen genügend zur Verfügung.

Wir brauen ca. 55 Liter Bier, diesmal ein erfrischendes „Pale Ale“ und bereiten rund 12 kg Bratwürste. Zur Einführung und während dem Brauen erklären wir die verschiedenen Geräte und Zutaten, die es dazu braucht. Jeder Teilnehmer erhält eine ausführliche Dokumentation. Einen Teil der Würste braten wir zum Mittagessen, danach degustieren und vergleichen wir 6-8 verschiedene Biere. Jeder Teilnehmer nimmt etwa 1 kg Bratwürste mit nach Hause.

**Wir lassen das Bier schön reifen und treffen uns nach 6-7 Wochen zu einem „Aazapfe“ und Grillabend (mit Frauen).**

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

Das Bier lassen wir anschliessend bei uns vergären. Nach 10 Tagen füllen wir das Jungbier in Flaschen ab und etikettieren das Ganze. Nach der Flaschen-Nachgärung muss das Bier noch etwa 4 Wochen bis zum „Aazapfe“ und Grillabend ruhen und reifen.

Die Flaschen teilen wir an dem Abend unter den Teilnehmern auf.

