

Der Braukurs dauert ca. 7 Stunden (09.00Uhr-16.00Uhr)



Erlebnistag Bierbraukurs. Seit Jahren brauen wir beinahe wöchentlich, haben sehr viel Brauerfahrung und sind spezialisiert in der Flaschengärung. Gerne geben wir unser Handwerk an einem Bierbraukurs weiter.

Am Braukurs zeigen wir wie einfach Jedermann/Frau eigenes Bier von guter Qualität selber herstellen kann. Unsere Braukurse werden nur von erfahrenen Brauern durchgeführt. So können wir allen Teilnehmern unsere lang erworbene Erfahrung 1 zu 1 weitergeben.

Unsere Kundschaft schätzt auch ganz besonders, dass wir die Gruppen klein halten, meist bis 8 Personen. So können wir auf alle Bedürfnisse eingehen und jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit seine ganz persönlichen Fragen anzubringen, hier ist unsere Philosophie Qualität kommt vor Quantität.

Kursinhalt:

Begrüßung, Ablauf und Einführung

Rohstoffe kennen lernen

Kesselmaischen von Hand 60Liter

Brauen mit Einkochtopf von Hand. 20Liter

Brauen mit dem Braumeister 40Liter

Alkoholgehalt Berechnungen

Detaillierte Erklärung für den Ablauf wenn das Bier vergoren, bereit zum Abfüllen ist.

Gärung, Fass und Flaschenabfüllen, Flaschengärung, Lagerung, Haltbarkeit

Tipps und Tricks vom Profi

Kosten: 140.00.-CHF pro Person

Inklusive:

Znüni

Alkoholfreie Getränke

Verkostung / Freibier unbegrenzt

Mittagessen à la carte vom Restaurant ab 3 Personen „Seveler Bierbraten“ mit Kartoffel-Biergratin, Pommes und Salat.

Kursunterlagen

Beratung falls erwünscht

Ziel des Braukurses ist das wir zusammen ohne Stress einen entspannten und angenehmen Tag mit viel Spass verbringen, neue Bekanntschaften machen und ohne grosse Fachsimpelei lernen wie eines unserer Biere von A-Z hergestellt wird. Am Ende des Tages soll jeder Teilnehmer Zuhause möglichst ohne aber sicher mit den Kursunterlagen sein eigenes Bier brauen können.

Kursort: Der Kurs findet im schönen St. Galler Rheintal statt.

Kleinbrauerei Sevibräu GmbH

Stampfstr.2 ehem. Metzgerei beim Rest. Ochsen,

9475 Sevelen.

Der Braukurs dauert ca. 7 Stunden (09.00Uhr-16.00Uhr)



Anmeldung: Jeweils bis spätestens am Mittwoch vor Kursbeginn, wenn noch Platz vorhanden.
Im Winter kann es kühl in der Brauerei werden, warme Kleidung mitbringen.

Spezial: Für die Vollmondfreunde veranstalten wir auch Vollmondbraukurse. Kurs-
Mindestteilnehmeranzahl 6 Personen, Dauer ca. 7 Stunden (14.00Uhr-21.00Uhr) oder nach
Absprache.

Wir freuen uns über Ihr Interesse: Wollen Sie Ihr eigenes Bier für Ihre nächste Party bei uns Brauen
und Lagern?

Wünsche, Spezialtermine für Firmen, Gruppen und Vereine auf Anfrage.

Kleinbrauerei Sevibräu GmbH
Andrea und Dominik De Gregorio

www.bierbrauzubehoer.ch

www.sevibraeu.ch

info(at)bierbrauzubehoer.ch

Tel. 0041 (0)76-327-90-51