

Brau-Workshop

„Prost Landschaft“ Bierbrauen mit fein würziger Vielfalt



- **Thomas Janscheck Dipl. Ing. (FH) Gartenbau,**
Qualitätsmanagementbeauftragter für Hopfen
- **Jillian Sopper M. Sc. (Braumeisterin, TUM Weihenstephan)**

**am 16.11.2024 von 13.00 bis 18.00 Uhr
im Gemeindesaal Abfaltersbach**

**Preis: € 50,- pro Person (Verkostung incl.)
Mindestteilnehmerzahl: 20**

Anmeldung bis 30.10.2024: 0664 1918726

Brau-Workshop: „Prost Landschaft“ Bierbrauen mit fein würziger Vielfalt

Referenten:

- **Thomas Janscheck Dipl. Ing. (FH) Gartenbau,**
Qualitätsmanagementbeauftragter für Hopfen
- **Jillian Sopper M. Sc. (Braumeisterin, TUM Weihenstephan)**

Mit diesem Kurs knüpfen wir an eine alte Tradition an: dem Brauen von eigenem Bier. In Theorie und Praxis erfahren sie die wichtigsten Schritte zum erfolgreichen Bierbrauen. Die Grundrohstoffe werden dabei ebenso behandelt wie Möglichkeiten dem Bier durch eine Mischung an fruchtig-zitronigen Hopfenaromen und anderen Gewürz- und Kräutermischungen eine persönliche Note zu verleihen.

Als Braumethoden werden wir kennen lernen:

- Brauen mit Malzextrakt (Beginn des Brauprozesses mit dem Würzekochen)
- Brauen mit vollem Maischverfahren (Schroten und Maischen)
- „Brew in a bag“- Australisches Heimbrauverfahren, ein volles Maischverfahren in dem das Maischen und Läutern zusammengefasst werden

Im Kurs wird ein würziges Weihnachtsbier gebraut, das nach 4 Wochen Gärung genossen werden kann. Natürlich darf eine Bierverkostung von besonderen Bieren und eine Einführung in die Biergeschichte an dem Brauseminartag nicht fehlen.

Inhalte

- Kleine Bierkunde - Geschichte und Geschichten rund um das Bier
 - Kleine Rohstoffkunde: Hopfen, Malz, Hefe, Wasser
- Die frische Würzmischung – geeignete Gewürze, Kräuter und Früchte für das Bier
 - Praxiskurs zum Bierbrauen mit unterschiedlichen Braumethoden
 - Bierverkostung besonderer Biere

Methoden

- Vortrag
- Sensorisches Bewerten der Rohstoffe
 - Brau-Workshop
 - Bierverkostung