



Bier entdecken & erleben * Brau-Seminare * www.gassenbraeu.de

Aktuelle Informationen zu unseren Brau-Seminaren.

Die maximale Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen beschränkt. Dies entspricht 4 Sudgruppen á 2 Personen (8xB10). Minimale Kursgröße 4 Personen. Die Absage eines Kurses bei Nichterreichen der Mindestanzahl bleibt uns vorbehalten.

Kursbeginn ist um 09:00 Uhr, Kursende 16:30-17:00 Uhr. Die „Brauereischule“ schließt am Seminartag spätestens um 17:30 Uhr. Bitte berücksichtigen Sie dies, wenn Sie z.B. eine Abholung planen.

Die Seminargebühr beträgt 70€/Person. Es besteht die Möglichkeit personalisierte Geschenkgutscheine (mit Namensaufdruck) zu erwerben. Diese sind bei Abholung bar zu bezahlen - oder bei Versand per Vorab-Überweisung. Sie sind nicht an einen bestimmten Termin gebunden. Bei Einlösung nach einer 3-Jahresfrist (ab Ausstellungsdatum) kann eine Zuzahlung (wg. zwischenzeitlicher Preiserhöhung) fällig sein.

Online-Buchungen sind bis zu 2 Tage vor dem Seminarbeginn möglich. Die Stornierung von Buchungen ist bis max. 14 Tage vor Seminarbeginn möglich. Spätere Buchungen/Stornierungen nur nach persönlicher Absprache möglich.

Die Kursgebühr ist spätestens 30 Tage vor Kursbeginn zu entrichten. Gutscheine werden nur gegen Barzahlung oder Vorkasse ausgehändigt.

Folgende Leistungen sind im Preis enthalten:

- Seminarunterlagen
- Verköstigung während des Seminartages incl. Getränke (Bier, Kaffee, alkoholfreie Getränke)
- Teilnehmer-Urkunde
- Durchführung und Überwachung des Gärprozesses in unserem Gärkeller
- Bilder vom Brautag (in digitaler Form zum Download)
- Alle Rohstoffe und Ihr selbstgebrautes Bier zum Mitnehmen (~10L/Person nach der Hauptgärung)

Teilnahmevoraussetzungen

- Mindestalter: 18 Jahre
- keine ansteckenden Krankheiten

Mitzubringen sind von den Kursteilnehmern je Sudgruppe ein großer Kochlöffel, ein Schwammtuch und zwei Geschirrtücher. Der Elektrokochtopf wird von uns gestellt.

Ansonsten benötigen Sie noch – spätestens am Tag der Abfüllung – pro Teilnehmer einen Kasten mit Bügelverschluss- oder Kronenkorkenflaschen oder auch Fässer mit entspr. Volumen (10L). Am besten kauft man im Getränkemarkt zwei volle Kisten Bier und spült die Flaschen gleich nach dem Einschenken mit heißem und kaltem Wasser aus. Dann werden die Flaschen kopfüber austropfen/austrocknen lassen. Wer ganz sicher gehen will, kann die Flaschen auch im Backofen bei ca. 160° C für ca. 30 Minuten sterilisieren. Bei Bügelverschlussflaschen bitte vorher unbedingt den Gummi vom Verschluss nehmen und überprüfen, ob es sich um einen Keramikopf handelt!!! Optional bieten wir auch 5L-Partydosen zum Kauf an (Vorbereitung notwendig, Preis 7,50€/Stück).

Die Abfüllung des Jungbieres findet bei untergärigen Sorten ca. 6-10 Tage nach dem Seminar statt. Bei obergärigen Bieren (Weizen/Roggen, etc.) beträgt die Gärdauer nur 4-6 Tage.

Zur Beachtung:

Für die hygienischen Eigenschaften der Gefäße und Instrumentarien, sowie eine kühle und dunkle Lagerung des fertigen Bieres sind die Teilnehmer selbst verantwortlich! Achten Sie daher unbedingt auf die Sauberkeit der von Ihnen mitgebrachten und verwendeten Gerätschaften (Kochlöffel, Schöpfkelle, Flaschen bzw. - Fässer, etc.). Für evtl. negative geschmackliche Veränderungen nach der Abfüllung können wir leider keinerlei Haftung übernehmen, da dies außerhalb unseres Einflussbereiches liegt.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.