



**WILLKOMMEN
ZUM
63. LAHNSTEINER
BIERSEMINAR**

***Neu und nur
direkt ab Brauerei:
Lahnsteiner Obergärig
In der kultigen
0,33 l Euroflasche !!!***

***In Kürze folgen:
Bernsteinbier, Zwubbie***



Lahnsteiner Obergärig x 6

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt

Stammwürze: 11,3 %

Bittere: 19 BE

Farbe: 6 EBC

Alkohol: 4,9 Vol.-%

Variante 1: Vergoren mit obergäriger Kölschhefe (Standard)

Variante 2: Vergoren mit Alehefe London

Variante 3: Vergoren mit Alehefe BRY 97

Variante 4: Vergoren mit Alehefe Nottingham

Variante 5: Edition **DONKA**

Vergoren mit obergäriger Kölschhefe (Standard)

Gereift auf bulgarischen Eichenholzchips und bulgarischem Wildthymian

Variante 6: Vergoren mit übervergärender Hefe

Buddelbock

- Stammwürze:** 18,5 %
Bittere: 24 BE
Farbe: 9 EBC
Alkohol: 8,0 Vol.-%
Besonderheit: Gereift auf Holzchips aus Rumfässern
Limitierte Edition zu Weihnachten 2017
Basisbier: Martinator heller Doppelbock
Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz**,
Hopfen (Perle / Spalter Select)



Braustelle Köln:

- Die Gasthaus Brauerei „Braustelle“ in Köln, Christianstr. 2, ist Kölns kleinste Brauerei. Inhaber und Braumeister ist Peter Esser.
- Biersorten: Helios helles Obergäriges, Helios Weizenbier, Ehrenfelder Alt.
- Wechselnde Spezialbiere dies- und jenseits des Reinheitsgebots, etwa Helios-Tripelbock, Schwarze 7 Dunkler Doppelbock, Pink Panther mit Hibiskusblüten gebraut – und vieles mehr.

63. Bierseminar



63. Bierseminar



63. Bierseminar

Festival der Bierkulturen:

Organisator: Peter Esser, Braustelle Köln

Termin: Jährlich, 2018 im Juni im Bürgerzentrum Köln-Ehrenfeld

Motto: Klassische und innovative Bierspezialitäten auch jenseits von Reinheitsgebot und Kölsch-Konvention

Teilnehmer: 15 unabhängige Privatbrauereien aus dem In- und Ausland



Braustelle El Farro

- Stil:** Holzfassgereiftes Strong Ale
- Zutaten:** Brauwasser, Gerstenmalz, Emmer, Hopfen, Hefe
- Stammwürze:** 19,3 %
- Bittere:** Ca. 20
- Farbe:** Nicht gemessen.
- Alkohol:** 7,3 Vol.-%
- Besonderheit:** Zusatz von Emmer – auf Spanisch „El Farro“
Gereift im Brandyfass

Braustelle Dartmoor Walk

- Stil:** Holzfassgereiftes Sour Ale
- Zutaten:** Brauwasser, Gerstenmalz, torfgeräuchertes Malz, Hopfen, Hefe
- Stammwürze:** 19,8 %
- Bittere:** Ca. 20
- Farbe:** Nicht gemessen.
- Alkohol:** 8,5 Vol.-%
- Besonderheit:** Gereift im Bourbon-Whiskyfass.
Benannt nach der englischen Region Dartmoor.

Rhombus Craftbierbrauerei:

- Gegründet 2016 in Pazardzhik, Zentralbulgarien, etwas westlich von Plovdiv.
- Gründer Temelko Pampov ist Gründungsmitglied und Präsident des Verbandes der bulgarischen Heimbrauer. Er betreibt die Brauerei zusammen mit seinem Sohn Stoycho.
- Brauerei ist benannt nach dem Flüsschen Maritza, dessen historischer Name „Rhombus“ (Raute) lautet.
- Die Raute symbolisiert aber auch Magie – die dem Bier immer innewohnt, Heimat und Familie – Rhombus ist eine bulgarische Familienbrauerei.

63. Bierseminar



Rhombus Craftbierbrauerei:

- Sudwerk mit 360 Liter Ausschlagmenge aus bulgarischer Herstellung der Firma Rodina in Haskowo.
- Über 40 Biersorten entstanden in nur einem Jahr.
- Eine von derzeit sieben Craftbierbrauereien in Bulgarien.
- Gemeinschaftssude mit Lahnsteiner Brauerei in Planung ab 2018 (in Bulgarien) und 2019 (in Deutschland).

63. Bierseminar





63. Bierseminar



63. Bierseminar



63. Bierseminar



Rhombus „Bitter Sweet Symphony“

- Bierstil:*** American Barley Wine
- Zutaten:*** Brauwasser, **Gerstenmalz**, Hopfen, Hefe
- Alkohol:*** 13,3 Vol.-%
- Besonderheit:*** Weder filtriert noch pasteurisiert.

This is our extreme Version for an American Barley Wine.

The aroma is dominated by the typical for the American hops citrus fruits enhanced by caramel malts and alcohol.

The American hops give way to the malt sweetness in the flavour, but their bitterness is strong and lasts long. The final is dominated by grapefruit and alcohol warmth.

AUF WIEDERSEHEN:

- 11. Januar 2018 – 64. Bierseminar
- 1. Februar 2018 – 65. Bierseminar
- 1. März 2018 – 66. Bierseminar „Boys & Girls“
- 17. März 2018 – Braukurs
- 22. März 2018 – Pilotseminar „Bier, Wurst & Schinken“
- 3. Mai 2018 – 67. Bierseminar

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!