

Informationen zum Tageskurs «Engadiner Brauerlebnis»

Sie lernen bei uns die wichtigsten Grundlagen rund ums Bier und stellen Sie ihr eigenes Bier her. Angefangen wird beim Malz. Was gibt es für Malzsorten und wie werden diese eingeteilt. Sie werden überrascht sein, welche Wirkung das Malz auf das fertige Bier hat. Und Sie brauen Ihr eigenes Bier. Nachfolgend finden Sie die wichtigsten Informationen zum Kurs.

Beginn des Kurses:	9.00 Uhr
Treffpunkt:	Bieraria Tschlin SA Via dal Dazi 233 7560 Martina
Postauto-Haltestelle:	Martina cunfin
Mitnehmen:	«Normale» saubere Kleider Feste Schuhe



Programm und Kursinhalt:

9.00 Uhr	Begrüssung und Braumeister-Znüni Bierbrauen mit unserer BrauEule Besichtigung der Brauerei Theorie über Rohstoffe Theorie zu den verschiedenen Bierstilen Die Geschichte des Reinheitsgebots
Ca. 12.00 Uhr	Engadiner Marend und gemeinsames Zusammensitzen Weitere Brauschnitte und technische Angaben Gärprozess und Abfüllprozess Fragen rund ums Bier Degustation Tipps rund ums Bierausschenken
Ca. 15.30 Uhr	Ende der Tagung

Gemeinsam brauen wir während dem Kurs 30 Liter eigenes Bier. Dieses steht den Kursteilnehmern dann rund 5 Wochen später in einzelnen Flaschen à 33cl zur Verfügung.

Wir freuen uns auf spannende Stunden bei uns in Martina

Ihr Team der Bieraria Tschlin SA

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bei Erhalt der Bestätigung/Rechnung wird der Gesamtbetrag bis 30 Tage vor dem Kurs fällig. Bei Abmeldungen bis 30 Tage vor Anreise wird eine Annullationsgebühr von CHF 30.- verrechnet. Annullationen bis 10 Tage vorher erhalten 50% Rückerstattung. Bei späteren Annullationen fallen 100% der Kosten an. Damit Sie im Falle der Annullierung Ihrer Anmeldung keine unnötigen Kosten übernehmen müssen, empfehlen wir Ihnen den Abschluss einer Annullationskostenversicherung. Programmänderung vorbehalten.
Versicherung ist Sache des Teilnehmers. Für die persönliche Ausrüstung der Teilnehmer übernehmen wir keine Haftung.