

CAMBA BrauKurs



„Gutes Bier macht gute Laune.“

NEU! Ab Mai 2023 könnt ihr euer eigenes Bier unter professioneller Aufsicht in der Camba Bavaria brauen!

Immer am:
Freitag: 14.00 – 22.00 Uhr
oder **Samstag: 10.00 – 18.00 Uhr**

Termine: 19./20. Mai, 16./17. Juni, 14./15. Juli, 18./19. August,
15./16. September, 20./21. Oktober, 17./18. November, 15./16. Dezember

Kursinhalt:

- Einblicke in die Welt des Bierbrauens, aktives Mithelfen beim Brauprozess (Schroten, Maischen, Läutern...)
- Professionelle Begleitung durch braukundige Experten
- Gemeinsame Rezeptbesprechung
- Rohstoffkunde (Wasser, Malz, Hopfen, Hefe)
- Schank- & Hygieneschulung
- Gläserkunde
- Verpflegung (Getränke & Brotzeit während der Veranstaltung)
- Führung durch die Unternehmen Camba Bavaria & BrauKon
- Braudiplom
- Nach Gärung/Lagerung ist das fertige Bier an der Theke erhältlich

Maximale Gruppengröße: 10 – 15 Personen pro Kurs
Gruppenanfragen speziell für Firmen - & Vereine möglich

120€ p.P.

Anmeldung unter:
www.camba-bavaria.de/besuche-uns/

