



Die Brauviertel Biere

Unsere 4 Bierstile orientieren sich an 4 verschiedenen *Farben*, welche auch an den Kronkorken sowie den Etiketten leicht zu erkennen sind.

So hat ein Light Ale (Light bezieht sich hier nicht auf den Alkoholgehalt sondern auf die Farbe) einen **gelben** Kronkorken und ein **oranges** Etikett. Diese Ales sind hopfig - erfrischend, fruchtig-blumig und oft bitter im Abgang.

Orange/Rot wäre ein Golden Ale, etwa wie ein britisch Bitter, eher süffig, würzig mit einer gut balancierten Bitternote.

Rot/Violett im Stil eines Amber Ale, milder, mit einer angenehmen Malznote und nicht zu bitter.

Violett/Blau ist ein Dark Ale, z.B. Stout oder Porter, mit einer guten Menge Röstmalz, sehr dunkel, kann aber recht trocken und

Das Brauviertel Team:

David A. Thomas – gebürtiger Brite, Bierbrauer und Tüftler genialer Bierrezepte!

Erika Schrinner – macht so ziemlich alles andere... von der Webseite bis zum Etiketten bekleben...!

Kontakt

brauviertel OG
Hauptstraße 21
3804 Allentsteig

Mobil: ++43 (0)680 2205951

E-Mail: info@brauviertel.at

Web: www.brauviertel.at

So finden Sie zu uns:



brauviertel

Authentic British Ales –
brewed in the Waldviertel



Brauviertel Biershop in Allentsteig

Unser Biershop

Nur in unserem Biershop, welcher direkt an der Hauptstrasse in Allentsteig liegt, erhalten Sie unsere authentisch, britischen Ales.

All unsere Biere kommen in 0.33ml Steinflaschen zu je €3.35 (inkl. 20 cent Flascheneinsatz), 0.5 lt Flaschen nur auf Bestellung (bitte hier aber Wartezeit für Brauen, Gärung und Reifung beachten!)

Papiertragetaschen (reichen für 2 Flaschen) sind für 20 cent erhältlich, 4-er Bierträger für 40cent.

Bierpflege:

Unser Bier ist ein *lebendes* Produkt, das heißt es ist nicht pasteurisiert oder filtriert.

Nach der Hauptgärung wird das Bier mit einem prozentuellen Anteil der ursprünglichen Würze vermischt, in Flaschen gefüllt, und dann für mindestens 6 Wochen nachgereift. Aktive Bierhefe befindet sich noch im unreifen Bier und verwandelt während der Reifung die neu zugeführte Würze in natürliche Kohlensäure.

Der Bodensatz kann entweder durch vorsichtiges ausschenken in der Rundung des Flaschenhalses aufgefangen werden, oder durch schwenken der Flasche in das Bierglas gegossen werden.

Um einen ausgezeichneten Geschmack zu garantieren sollte man:

- Die Flaschen aufrecht, dunkel und bei ca. 6-9° C lagern. Bei Lagerung im Kühlschrank vor dem trinken einfach ca. 5 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Nach dem öffnen, das Bier langsam aber stetig in ein geneigtes Glas gießen, dabei darauf achten daß ca. eine Fingerbreite Schaum entsteht.

Na dann: Cheers!



Der Hager'sche Freihof

Wir wollten von Anfang an ein charaktervolles, vorzugsweise denkmalgeschütztes, altes Gebäude in welchem wir wohnen, arbeiten und bauen können. Der ehem. Hager'sche Freihof war einfach perfekt. Dieses mittelalterliche, denkmalgeschützte, Haus verzauberte uns mit seinem bescheidenen Charme. Hohe Kreuzgewölbe, dicke Mauern und Platz genug für unsere kleine Brauerei. Wir nehmen auch am *Tag des Denkmals 2018* am 30. September teil und freuen uns schon unsere Pforten für all jene zu öffnen die Interesse an unserem altehrwürdigen Gebäude haben.

Für diese Veranstaltung wird auch ein besonderes Bier gebraut, welches an diesem Tag erworben werden kann, und es besteht auch die Möglichkeit unsere kleine Brauerei zu besichtigen.