

Creativ Brauerei



**MOHREN**

SEIT 1834

MOHREN  
**Bier  
erlebnis  
welt**





## An einem Tag zum eigenen Bier

Erlebe die Bierkultur hautnah und besuche die Mohren Creativ Brauerei!

Interessierte Biergenießer können unter Anleitung eines erfahrenen Brauers an einem Tag ihr eigenes Bier brauen. Vom Besucher werden Kreativität und Tatkraft gefordert. Die Kleinsudanlage wird zumeist von Hand betrieben.

Durch Verkostungen und Tipps unserer Brauer werden theoretisches Wissen über Bierstile, Bierkultur, wie auch die wichtigsten Begriffe des traditionsreichen Brauhandwerks vermittelt. Darüber hinaus behandeln wir die richtige Auswahl der Gläser und zeigen dir, wie ein perfektes Bier gezapft wird.





## Kreativität und Leidenschaft

Jeder Brautag wird durch einen erfahrenen Brauer der Mohrenbrauerei betreut. Langjährige Erfahrung und ein hoher Anspruch an kompromisslose Qualität zeichnen unsere Mitarbeiter aus.

In der Creativ Brauerei können auch weniger bekannte Biersorten produziert werden. Vom Altbayrisch Dunkel über den Weizenbock bis hin zum Englischen Porter oder Belgischen Fruchtbier: kreative Biere zu brauen ist auch für unser Brauteam eine besondere Herausforderung. Wir haben Spaß daran, gemeinsam mit den Teilnehmern bierige Ideen zu entwickeln. Lass dich von dieser Leidenschaft anstecken und genieße deine persönliche Feuertaufe als Bierbrauer!

## Gut Bier braucht Weile

Für den Brautag sollten sich die Teilnehmer ausreichend Zeit nehmen. Vorab wird der gewünschte Bierstil besprochen, dann geht es sofort ans Werk. Malz schroten, Einmaischen, Läutern und Würze kochen. Dazwischen gibt es kurze Verschnaufpausen mit frisch gezapftem Mohren Bier und einer Jause zur Stärkung. Am Schluss erfolgt das Würzekühlen und das Bier kann nach ca. 7 Stunden mit der Hefe angestellt werden.

Nach Gärung, Reifung und Lagerung wird das Bier naturbelassen und unfiltriert abgefüllt, etikettiert und kann nach 8 bis 10 Wochen in der Mohrenbrauerei abgeholt werden.





## Zahlen – Daten – Fakten

- die Sudanlage der Creativ Brauerei hat ein Volumen von 1HL (=100l)
- die beiden Sudgefäße sind aus Edelstahl und dekorativ mit Kupfer verkleidet
- im Gärkeller können bis zu 13 Sude gezielt gären, reifen und lagern
- Ablauf: Maischen – Abläutern – Würze kochen – Würze kühlen – mit Hefe anstellen
- alle gängigen ober- und untergärigen Biere können produziert werden (Weizen, Stout, Porter, Ale, Märzen, Pils, Schwarzbier, Bock, ...)
- bei bestimmten Craftbieren ist anschließend noch eine „kalte Hopfengabe“ möglich

Den Teilnehmern stehen zwei verschiedene Varianten zur Auswahl:

### **Brautag „Flasche“**

(Gruppen und Einzelbuchung)  
Abfüllung in 0,75l Creativflasche

### **Brautag „Fass“**

(nur für Gruppen)  
Abfüllung in 20l Behälter oder 40l Fass

Der Brautag wird in Gruppengrößen von 10 bis 15 Personen abgehalten; kleinere Gruppen nach Rücksprache.

## **Brautag für Einzelbuchungen**

Termine für Einzelpersonen und Kleingruppen sind auf unserer Webseite einzusehen. Bei Einzelbuchungen wird das Bier immer in Flaschen abgefüllt.

# Alles inklusive



Unsere **Gutscheine** sind auf Vorbestellung unter [erlebniswelt@mohrenbrauerei.at](mailto:erlebniswelt@mohrenbrauerei.at) erhältlich – auch s'Lädele hat diese an der Kassa bereitliegen.

## Der Teilnehmerpreis beinhaltet:

- ca. 80l Bier als Sudergebnis für die ganze Gruppe bei einem Vollbier mit einer Stammwürze von 11-13%
- wahlweise Abfüllung der Biere in 0,75l Creativflaschen, 20l Behälter oder 40l Fässer
- Teilnehmerunterlagen, theoretisches Wissen über Bierstile, -pflege und -kultur
- 2x Bierjause
- Mittagessen bzw. Abendessen
- Bier und alkoholfreie Getränke für den ganzen Tag



Mehr Informationen und verfügbare Termine unter:  
[www.mohrenbrauerei.at/biererlebniswelt](http://www.mohrenbrauerei.at/biererlebniswelt)  
[erlebniswelt@mohrenbrauerei.at](mailto:erlebniswelt@mohrenbrauerei.at)

## Kontakt

Mohrenbrauerei Vertriebs KG  
Dr.-Waibel-Straße 2, A-6850 Dornbirn

Tel +43-5572-3777-0  
erlebniswelt@mohrenbrauerei.at

[www.mohrenbrauerei.at](http://www.mohrenbrauerei.at)  
 [facebook.at/Mohrenbrauerei](https://facebook.at/Mohrenbrauerei)  
 [@mohrenbrauerei](https://@mohrenbrauerei)

