

# Was können wir für euch tun?

Klar, wir brauen Bier. Die Frage ist, wie und wo bekommt ihr es?

Wenn ihr euch für unser Bier interessiert, erreicht ihr uns telefonisch unter **06044/989 0003**, oder per Mail an [vorstand\[at\]braumit.de](mailto:vorstand[at]braumit.de).

Die Preise für unsere Angebote erfahrt ihr direkt von uns.

## Flaschenbier

Wir selbst haben leider (noch) keine eigene Abfüllanlagen. Liegt schlicht daran, dass die Dinger sehr teuer sind. Trotzdem haben wir immer wieder Flaschenbier im Verkauf. Derzeit ist das unser Bier „ad Scotis“, es wird nach unserem Rezept von Hunfelt Bräu exklusiv für uns gebraut und in Flaschen gefüllt. Wir haben es zwar nicht immer vorrätig, nachfragen lohnt sich aber.



Abholen könnt ihr es bei „FSP Computer & Netzwerke“ in der Vogelsbergstr. 118 in Schottens Kernstadt.

## Bier vom Fass

Wir selbst füllen unsre Biere vornehmlich in Fässer ab. Die könnt ihr natürlich für auch bekommen. Folgende Größen gibt es: 9, 10, 19,5 und 30 Liter. Die 30 Liter Fässer erfordern bei euch natürlich eine Zapfanlage mit Flachzapfkopf. Für die kleineren Fässer verleihen wir euch die passende Zapfanlage gleich mit.

In unserem Rezeptbuch befinden sich derzeit ca. 15 verschiedene Biere, die wir abwechselnd brauen. Das heißt aber auch, dass wir nicht jedes Bier jederzeit da haben. Fragt einfach frühzeitig nach, wenn ihr was braucht.

## Bier mit Crew

Ihr plant einen größeren Event und braucht nicht nur Bier, sondern auch Equipment und die Crew dazu? Können wir, wenn es unser Terminkalender zulässt. Mit unserem Equipment können wir bis zu zwei Sorten Bier ausschenken. Wir stellen Bier, CO2, Zapfanlage und Gläser und das Team dazu.



Solche Events benötigen Vorlaufzeit, bei euch und bei uns. Sprecht uns rechtzeitig an.

## Brauereibesichtigung mit Tasting

Zugegeben unsere Brauerei ist winzig, trotzdem wird da gutes Bier gebraut. Wenn Ihr euch die Brauerei anschauen und dabei ein bisschen was über Bier lernen wollt, ist eine Brauereibesichtigung eine gute Möglichkeit dafür.

Selbstverständlich gibt es auch was zu probieren und ein paar Snacks dazu.

Die Besichtigung ist limitiert auf 3 bis 10 Personen (mehr passen nicht rein).

Auch hier gilt meldet euch frühzeitig, damit wir auch genug Bier zum Probieren da haben.

## Euer Bier nach Wahl

[Wir können euch in kleinen Mengen \(20 bis 25 Liter\) auch ein \*\*Bier nach Wahl\*\* brauen.](#) Das erfordert natürlich auch eine frühzeitige Planung, alleine schon deshalb weil zwischen Brautag und fertigem Bier 5 bis 8 Wochen liegen.



Das lässt sich natürlich auch in Form eines **Brauworkshops** machen. Hier liegt die maximale Teilnehmerzahl bei 6 Personen.

From:

<https://wiki.braumit.de/> - **BRAUmit e.V. - Wiki**

Permanent link:

<https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:wirfuereuch&rev=1739368107>

Last update: **2025/02/12 14:48**

