

Weißbier leicht

Honigfarben und naturtrüb, fruchtig und frisch. Ein ideales Trinkvergnügen mit wenig Kalorien, reduziertem Alkoholgehalt und vollem Geschmack.

Stammwürzegehalt: 8,8 °

Alkoholgehalt: 3,5 % Vol.

0,5 L 3,60 €

Weißbier Spezial Edition vom Faß

Unsere Weißbier-Spezialität gibt es ausschließlich für die Gastronomie.

Der gehaltvoll moussierende Körper belebt die Sinne, die satte dunkle Bernsteinfarbe erfreut das Auge, der volle runde Geschmack überzeugt.

Mehr natürliche Hefe (aus der eigenen Hefezucht) und weniger Kohlensäure machen unsere „Edition“ zu einem besonders wertvollen Biergenuss.

Stammwürzegehalt: 12,3 °

Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.

0,3 L 3,- € 0,5 L 3,60 €

Weißbier alkoholfrei

Erfrischend, spritzig mit vollem Geschmack. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper sofort mit den wertvollen Inhaltsstoffen. Das Weißbier alkoholfrei ist kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, genau richtig für Sportler und Genießer.

Stammwürzegehalt: 12,5 °

Alkoholgehalt: 0,45 % Vol.

0,5 L 3,60 €



Pro-Bier mal

Wir servieren Ihnen 4 verschieden Biere vom Faß zum probieren

Hell, Zwickel, Dunkel und Gastro-Weiße

à 0,2 Liter 5,80 €

Stammwürze: Ist der Anteil der aus Malz und Hopfen im Wasser gelöst, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung, es sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und natürliche Aromastoffe.

Obergärige Hefe: Bildet bei Vermehrung Sprossenverbände die durch die natürliche Kohlensäure nach oben befördert werden. Gärung bei 18 - 20 Grad

Untergärige Hefe: Bildet keine Sprossenverbände und sinken bei Gärung nach unten. Gärung bei 8 - 10 Grad

Farbe der Biere: Dieser Prozess ist verantwortlich für den malzigen Geschmack und die unterschiedlichen Farbstärken (EBC) des Bieres. **Helles** Malz wird bei etwa 80 °C, **dunkles** Malz bei etwa 100 °C, **Farbmalz** bei etwa 220 °C gedarrt.