Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma e 330 ml Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma e 330 ml Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma e 330 ml Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma e 330 ml Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma Alk. 5,2 Vol.% e 330 ml

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma e 330 ml Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma e 330 ml Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma \_\_\_\_\_Alk. 5,2 Vol.% e 330 ml

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

mit einem Hauch Citrus-Aroma e 330 ml Alk. 5,2 Vol.% M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26 ра

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017 Abfülldatum Sud Menge

19 | 11 | 06 | 09 | 26

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017 Abfülldatum Sud Menge

19 | 11 | 06 | 09 | 26

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017 Abfülldatum Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26 TT ра

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#Numb33R5 Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#Numb33R5

Hausbrauerei seit 2017 Abfülldatum Sud Menge

19 | 11 | 06 | 09 | 26

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#**N**UMB33R5

Hausbrauerei seit 2017 Abfülldatum

Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#Numb33R5

Hausbrauerei seit 2017 Abfülldatum

Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26 MM

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz\*, Hopfen\*, Hefe K-97

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz\*, Hopfen\*, Hefe K-97

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz\*, Hopfen\*, Hefe K-97
\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz\*, Hopfen\*, Hefe K-97

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz\*, Hopfen\*, Hefe K-97

aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser,  $Gerstenmalz^*$ ,  $Hopfen^*$ , Hefe K-97

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser,  $Gerstenmalz^*$ , Hopfen\*, Hefe K-97

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz**\*, Hopfen\*, Hefe K-97

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz**\*, Hopfen\*, Hefe K-97

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

















