| 0,15 € | Pils fürs Volk deutsches Pilsener | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
|--------------|---|--|---|
| € Pfand | ein Rezept von maischemalzundmehr süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 01 20 JJ MM TT pa von Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € F | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c} \textbf{19} & \textbf{02} & \textbf{08} & \textbf{01} & \textbf{02} & \textbf{20} \\ \textbf{JJ} & \textbf{MM} & \textbf{TT} & \textbf{pa} & \textbf{Von} \\ \textbf{Abfülldatum} & \textbf{Sud} & \textbf{Flasche} \end{array}$ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15€ | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15€ | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| € Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15€ | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 05 20 JJ MM TT pa von Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € F | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € Pfand | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| fand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| € Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| € Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 09 20 JJ MM TT pa pa Von Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |

\$ \$ \$

\$

4 4

abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: 20x 330 ml - Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

| 0,15 € | Pils fürs Volk deutsches Pilsener | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
|--------------|--|--|---|
| € Pfand | ein Rezept von maischemalzundmehr süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 10 20 JJ MM TT pa von Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € F | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € P | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15€ | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| € Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 13 20 JJ MM TT pa pa VON Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15€ | Pils fürs Volk deutsches Pilsener | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| E Pfand | ein Rezept von maischemalzundmehr süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 14 20 JJ MM TT pa Sud Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € F | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15 € Pfand | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| fand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | $\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15€ | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| € Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 17 20 JJ MM TT pa Pa VON Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |
| 0,15€ | Pils fürs Volk deutsches Pilsener ein Rezept von maischemalzundmehr | #NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT | Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe Breferm Lager *aus ökologischem Anbau |
| € Pfand | süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.% | 19 02 08 01 18 20 JJ MM TT pa Pa VON Flasche | stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 06 04 |

\$ \$ \$

\$

4 4

abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: 20x 330 ml - Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. abgefüllte Flaschen: Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen 20x 330 ml an den Brauer zurückführen Kritik und Spenden sind erwünscht Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

| o, |
|-------|
| 15 |
| Ф |
| Pfand |

0,15 € Pfand

Pils fürs Volk

deutsches Pilsener

ein Rezept von maischemalzundmehr

süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e 330 Alk. 4,5 Vol.%

#Numb33R5

Hausbrauerei seit 2017

 M. Prange
 Ottilienstr. 4
 33332 GT

 19 | 02 | 08 | 01 | 19 | 20

 JJ MM TT pa
 VON Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe Breferm Lager

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|06|04 \$

Pils fürs Volk

deutsches Pilsener

ein Rezept von maischemalzundmehr

süffiges, nicht zu bitteres Pils für Jedermann e Alk. 4,5 Vol.%

#**N**UMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe Breferm Lager

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritk und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|06|04



| abgefüllte Flaschen: 20x 330 ml | Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen | |
|---|--|--|
| Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. | - Kritik und Spenden sind erwünscht | |
| abgefüllte Flaschen: 20x 330 ml | Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen | |
| Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet. | - Kritik und Spenden sind erwünscht | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |