

Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 01 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 02 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 03 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 04 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 05 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 06 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 07 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 08 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 09 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 10 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 11 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 12 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 13 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 14 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 15 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 16 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 17 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 18 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #,# Vol.%



---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 19 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 20 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 21 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 22 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 23 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 24 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 25 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 26 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 27 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 28 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 29 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 30 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

330 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 31 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 32 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 33 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 34 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 35 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 36 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 37 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 38 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 39 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 40 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 41 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 42 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 43 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 44 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 45 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 46 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 47 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 48 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 49 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 50 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 51 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 52 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 53 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 54 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #,# Vol.%



---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 55 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 56 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 57 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 58 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 59 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



Neugierig?

<Name>

<Typ>

Nach einem Rezept von  
<Autor>, nur anders!

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 08 | 30 | 00 | 60 | 60  
Braudatum Sud Flasche

<Beschreibung zum  
Bier>

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz\*,  
Hopfen\*, Hefe

500 ml // #, # Vol. %



---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

abgefüllte Flaschen:  
30x 330 ml  
30x 500 ml  
<Beschreibung zur Typ>

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült an den Brauer zurückführen

\*aus ökologischem Anbau

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---