

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 01 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 02 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 03 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 04 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 05 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 06 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 07 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 08 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 10 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 11 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 12 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 13 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 14 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 15 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 16 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 17 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 19 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 20 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 21 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 22 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 23 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 24 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 25 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 26 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 28 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 29 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 30 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 31 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 32 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 33 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 34 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 35 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 37 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 38 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 39 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 40 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 41 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 42 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 43 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr
goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (-25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT
19 | 03 | 10 | 02 | 44 | 80
JJ MM TT pa Sud von Flasche
Abfülldatum

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 46 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 47 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 48 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 49 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 50 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 51 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 52 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 53 | 80
JJ MM TT pa Sud von
Abfülldatum Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 55 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 56 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 57 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 58 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 59 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 60 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 61 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 62 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 64 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 65 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 66 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 67 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 68 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 69 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 70 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,-15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 71 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 73 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 74 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 75 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 76 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 77 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 78 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

0,15 € Pfand

Mais-Dinkel Ale

Pale Ale

ein Rezept von maischemalzundmehr

goldenes Pale Ale mit Mais und
Dinkel als Rohfrucht (~25 %)
e 330 Alk. 4,9 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

19 | 03 | 10 | 02 | 79 | 80
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Polenta*, **Dinkel***, Hopfen*, Hefe
US-05

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|07|21

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht