

11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 41 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 42 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 43 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 44 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 45 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 46 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 47 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 48 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 49 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung 1abgefüllt/2mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.  
Nach der Gärung 1abgefüllt/2mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung 1abgefüllt/2mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung 1abgefüllt/2mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirchsbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung 'abgefüllt' mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung 1abgefüllt/2mit Kirschen gestopft

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.  
Nach der Gärung abgefüllt/ mit Kirschen gestopft

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 50 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 51 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 52 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 53 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 54 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 55 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 56 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 57 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

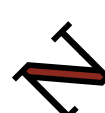
Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 58 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.1.%



--

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

--

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

--

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

--

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

--

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

--

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

abgefüllte Flaschen:  
40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)  
20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)  
Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchtheфе verwendet.  
Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

**Hinweise:**  
- kühl und aufrecht stehend lagern  
- Hefe nicht mittrinken  
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen  
- Kritik und Spenden sind erwünscht  
  
\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 59 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



11 Neugierig? 11  
Hier öffnen!

## Abbey Kirsch Ale

falsches Kriek

Nach einem Rezept von  
jamesdererste, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 60 | 60  
Braudatum Sud<sup>2</sup> Flasche

Kernig durchs Maischen,  
sprit(z)ig durch die Kirschen.

Zutaten: Wasser, Malz (**Gerste\***,  
**Roggen\***), Kirschen\*\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



---

abgefüllte Flaschen:

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)

20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)

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

Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

---

abgefüllte Flaschen:

40x 330 ml<sup>1</sup> (belgisches Dunkel)

20x 330 ml<sup>2</sup> (falsches Kriek)

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

Nach der Gärung <sup>1</sup>abgefüllt/<sup>2</sup>mit Kirschen gestopft

---

#### Hinweise:

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten

#### Hinweise:

- kühl und aufrecht stehend lagern
- Hefe nicht mittrinken
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

\*aus ökologischem Anbau \*\*aus Norberts Garten