

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 01 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 02 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 03 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 04 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

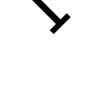


0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 05 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 06 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 07 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

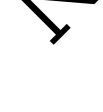


0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 08 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 09 60	JJ MM TT pa Sud	von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 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

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	19	60

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	20	60

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	21	60

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	22	60

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	23	60

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	24	60

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	25	60

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche
18	12	16	13	26	60

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 19 60	JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau
stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 21 60	JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau
stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 23 60	JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau
stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 24 60	JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau
stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 25 60	JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau
stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 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

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen	e 330	Alk. 6,3 Vol.%			
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 28 60					
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 29 60					
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 30 60					
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

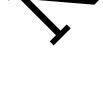


0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 32 60					
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 33 60					
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 34 60					
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

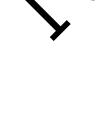


0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 35 60					
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16



abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 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

<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">38</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	38	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	38	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				
<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">39</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	39	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	39	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				
<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">40</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	40	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	40	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				
<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">41</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	41	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	41	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				
<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">42</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	42	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	42	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				
<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">43</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	43	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	43	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				
<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">44</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	44	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	44	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				
<p>Adventinus dunkler Festbock ein Rezept von maischemalzundmehr</p> <p>Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen e 330 Alk. 6,3 Vol.-%</p>	<p>#NUMB33R5 Hausbrauerei seit 2017 M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">18</td> <td style="width: 20%;">12</td> <td style="width: 20%;">16</td> <td style="width: 20%;">13</td> <td style="width: 20%;">45</td> <td style="width: 10%;">60</td> </tr> <tr> <td>JJ</td> <td>MM</td> <td>TT</td> <td>pa</td> <td>Sud</td> <td>von Flasche</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Abfülldatum</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	18	12	16	13	45	60	JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche	Abfülldatum						<p>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe S-04 *aus ökologischem Anbau</p> <p>stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19 03 16</p>
18	12	16	13	45	60															
JJ	MM	TT	pa	Sud	von Flasche															
Abfülldatum																				

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 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

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen					
e 330		Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen					
e 330		Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen					
e 330		Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen					
e 330		Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen					
e 330		Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen					
e 330		Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

Adventinus					
dunkler Festbock					
ein Rezept von maischemalzundmehr					
Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen					
e 330		Alk. 6,3 Vol.%			

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 46 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 47 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 49 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 50 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 51 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 52 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 53 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

0,15 € Pfand

#NUMB33R5					
Hausbrauerei seit 2017					
M. Prange	Ottienstr. 4	33332 GT			
18 12 16 13 54 60					
JJ MM TT pa Sud	Abfülldatum	Von Flasche			

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe S-04
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen, Kritik und Spenden erwünscht mindestens Haltbar bis 19|03|16

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 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

Adventinus

dunkler Festbock

ein Rezept von maischemalzundmehr

Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen
e 330 Alk. 6,3 Vol.%

0,15 € Pfand

Adventinus

dunkler Festbock

ein Rezept von maischemalzundmehr

Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen
e 330 Alk. 6,3 Vol.%

0,15 € Pfand

Adventinus

dunkler Festbock

ein Rezept von maischemalzundmehr

Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen
e 330 Alk. 6,3 Vol.%

0,15 € Pfand

Adventinus

dunkler Festbock

ein Rezept von maischemalzundmehr

Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen
e 330 Alk. 6,3 Vol.%

0,15 € Pfand

Adventinus

dunkler Festbock

ein Rezept von maischemalzundmehr

Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen
e 330 Alk. 6,3 Vol.%

0,15 € Pfand

Adventinus

dunkler Festbock

ein Rezept von maischemalzundmehr

Dunkler, süffiger Festbock mit ausbalancierten Röstaromen
e 330 Alk. 6,3 Vol.%

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

18 | 12 | 16 | 13 | 55 | 60
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Hopfen*, Hefe S-04

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|03|16



#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

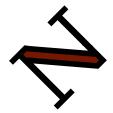
M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

18 | 12 | 16 | 13 | 56 | 60
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Hopfen*, Hefe S-04

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|03|16



#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

18 | 12 | 16 | 13 | 57 | 60
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Hopfen*, Hefe S-04

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|03|16



#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

18 | 12 | 16 | 13 | 58 | 60
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Hopfen*, Hefe S-04

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|03|16



#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

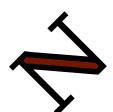
M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

18 | 12 | 16 | 13 | 59 | 60
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Hopfen*, Hefe S-04

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|03|16



#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

M. Prange Ottienstr. 4 33332 GT

18 | 12 | 16 | 13 | 60 | 60
JJ MM TT pa von
Abfülldatum Sud Flasche

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Hopfen*, Hefe S-04

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen,
Kritik und Spenden erwünscht
mindestens Haltbar bis 19|03|16

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:
60x 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