

Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 01 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 02 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 03 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 04 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 05 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 06 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 07 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 08 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 09 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

**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

**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

### 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

**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

**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

**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

**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

**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

### 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

Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 10 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 11 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 12 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 13 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 14 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 15 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 16 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 17 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 18 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 19 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 20 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 21 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 22 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 23 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 24 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 25 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 26 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 27 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

**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

**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

### 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

**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

**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

**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

**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

**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

### 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

Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 28 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 29 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 30 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 31 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 32 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 33 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 34 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 35 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 36 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

**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

**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

### 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

**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

**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

**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

**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

**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

### 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



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 37 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 38 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 39 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 40 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 41 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 42 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 43 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 44 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 45 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol. %



abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

**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

**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

### 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

**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

**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

**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

**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

**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

### 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

Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 46 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 47 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 48 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 49 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 50 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 51 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 52 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 53 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 54 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, **Gerstenmalz\***, **Hafer\***, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

**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

**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

### 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

**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

**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

**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

**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

**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

### 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

Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 55 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 56 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 57 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 58 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 59 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



Neugierig?

## Spekulatius Winterbier

dunkles Lager

Nach einem Rezept von DevilsHole82, nur anders!

# #NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

18 | 09 | 24 | 11 | 60 | 60  
Braudatum Sud Flasche

Würziges Winterbier, ideal zum Braten oder am Kamin.

Zut.: Wasser, Gerstenmalz\*, Hafer\*, Spekulatius, Honig\*, Hopfen\*, Hefe

330 ml | 6,5 Vol.%



abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

abgefüllte Flaschen:  
60x 330 ml

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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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