7,50 € Pfand

7,50 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch mit einem Hauch Citrus-Aroma e 3000 ml Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch mit einem Hauch Citrus-Aroma e 3000 ml Alk. 5,2 Vol.%

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26 MM TT ра

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

\mathbb{N} UMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum Sud Menge 19 | 11 | 06 | 09 | 26 MM TT ра

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97 *aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen





abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml	Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht	
Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.		-
abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml	Hinweise: - Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen - Kritik und Spenden sind erwünscht	
Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefe verwendet.		_