

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world! *

(auf Deutsch siehe unten – po polsku, patrz poniżej)

Lately, the various media, whether the internet or the classic print media, vulgo newspapers and magazines, have repeatedly published discussions on how to define the new-fashioned term “Craft Beer”. Including the question, whether it should be defined at all, or whether it is not needed, and if it were to be defined, then how?

Quite often, the US American definition of this term is used – either as a concept model, because Craft Beer is supposed to have been invented there, or, rather deprecatingly, because of its terms concerning size and ownership – terms, which, bar a handful of exceptions, would include all existing German breweries.

The discussion goes back and forth. Small and smallest brewers, in particular hobby brewers, often use highly sophisticated and fully digitalized brewing techniques and do not even lift a finger during the brewing process, but they claim to be Craft Brewers per se, where larger breweries that are still working by hand are not considered to be part of the Craft Beer community, due to their unimaginative product portfolios.

One of numerous examples of how refreshingly diverse these discussions can be, can be found in the Hobbybrauerforum:

<http://hobbybrauer.de/forum/viewtopic.php?f=8&t=12286&hilit=craft+beer+bubble#p189086>

(sorry, German only...)

Although I occasionally use the term Craft Beer, too, in order to avoid more complicated expressions and explanations that might then interfere with the flow of reading, I have not made my final definition of it yet. On the contrary: Quite often I remain on a preliminary stage, thinking about a completely different question, namely: “What is beer at all?”

“Wot? What’s beer?”, one may ask now. “Beer is beer, quite plain to me, eh? We all know!”

Not even close. What do we know? Nothing we know!

At one end of the scale, we find a rather scientific definition, according to which beer is an alcoholic beverage produced by alcoholic fermentation. Its source of carbohydrate for the fermentation is starch – hence, an enzymatic cleavage of the starch to fermentable sugars is compulsory before the actual fermentation process can begin. This production step distinguishes beer from wine, in which the source of carbohydrates is found immediately in the form of fermentable sugars from fruit.

This sounds quite obvious – as long as we do not look at Japanese Rice Wine, Sake, which is then to be redefined as beer. Rice Beer. Because the starch in the rice grain is first processed by enzymes, before other microorganisms subsequently can start the alcohol production.

Duh!

The German Brewers’ Association Deutscher Brauerbund is not willing to accept this broad definition, but accepts the term beer only for beverages made from malt, hops, water and yeast, and even explicitly excludes rice and corn from the possible malted cereals. And some other whimsical framework conditions have to be met, too, as for example the funny restriction that bottom fermented beers can only be produced from barley malt, not from other cereals. Anything that does not meet these strange criteria, cannot be called beer, and in Bavaria, it even must not be produced – by law!

And my good and often quoted friend Otto Normalbiertrinker, the German Joe Sixpack, might have an even tighter look at it. If I serve him an aggressively hopped India Pale Ale instead of his beloved fizzy continental lager, he will spit out indignantly and shout: “That’s disgusting – that’s not a f*cking beer anymore!” Even if the German Brewers’ Association would accept it yet!

Well, wot’s beer, my friends? And where do we take the justification from to define Craft Beer, if we do not even know what is Beer yet, if we do not have a clue of the generic term as such?

Strange.

I’ll leave you with this food for thought – take it for your next discussion at the bar in your local pub!

I say goodbye again for a few weeks, wish you much pleasure with this newsletter and, of course, invite you to read all the new articles on my blog as listed below!

Cheers!

Volker

P.S.: I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](mailto:). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

* This newsletter is to inform you about the newest issues on www.brunnenbraeu.eu. If you are not interested in it, just send an eMail with the topic "unsubscribe" to cbo@brunnenbraeu.de.



Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt! *

(in English see above – po polsku, patrz ponizej)

In letzter Zeit kommen in den verschiedenen Medien, sei es im Internet, sei es in den klassischen Printmedien, vulgo Zeitungen und Zeitschriften, immer wieder Diskussionen auf, wie man denn den neumodischen Begriff Craftbier gerne definieren möge. Ob man ihn überhaupt definieren müsse, oder ob es auch ohne ginge, und wenn man ihn definieren würde, dann wie.

Die US-amerikanische Definition des Begriffs wird gerne herangezogen, von den einen als Leitbild, weil dort ja angeblich das Craftbier erfunden worden sei, von den anderen eher ablehnend, weil angesichts der in dieser Definition enthaltenen Größen- und Eigentumsverhältnisse nahezu alle deutschen Brauereien mit gerade mal einer Handvoll Ausnahmen Craftbier-Brauereien seien.

Die Diskussion wogt hin und her. Kleine und Kleinst-Brauer, Hobbybrauer zumal, bedienen sich oftmals ausgefeilter und voll digitalisierter Brautechnik und rühren selbst keinen Finger mehr beim Brauprozess, reklamieren aber wie selbstverständlich, Craftbier herzustellen, wohingegen größere Brauereien, in denen noch viel per Hand gearbeitet wird, ob ihres einfalllosen Produktportfolios abschätzig betrachtet und als nicht zur Craftbier-Community gehörig eingeschätzt werden.

Eines von zahlreichen Beispielen, wie erfrischend vielfältig die Diskussionen sein können, findet sich im Hobbybrauerforum:

<http://hobbybrauer.de/forum/viewtopic.php?f=8&t=12286&hilit=craft+beer+bubble#p189086>

Obwohl ich den Begriff Craftbier selber gelegentlich verwende, um kompliziertere Ausdrücke und Erläuterungen, die den Lesefluss stören könnten, zu vermeiden, habe ich mir selbst noch kein endgültiges Bild von ihm gemacht. Ganz im Gegenteil, ich bleibe gedanklich oft auf einer Vorstufe stehen und sinniere über eine ganz andere Frage, nämlich die, was denn überhaupt Bier ist.

„Ja wie?“, mag man sich jetzt fragen. „Bier ist Bier. Weiß man doch!“

Weit gefehlt. Weiß man eben nicht.

Am einen Ende der Skala findet man die eher wissenschaftliche Definition, der zufolge Bier ein durch alkoholische Gärung entstandenes, alkoholhaltiges Getränk ist, bei dessen Herstellung Stärke die Kohlehydratquelle für die Gärung ist, mithin vor dem eigentlichen Gärprozess zwangsläufig zunächst eine enzymatische Spaltung der Stärke zu vergärbaren Stoffen stattfinden muss. Dieser Produktionsschritt unterscheidet Bier von Wein, bei dem die Kohlehydratquelle direkt in Form von vergärbaren Zuckern aus der Frucht vorliegt.

Das klingt aber auch nur so lange logisch, bis dann, in konsequenter Anwendung dieser Definition, der japanische Reiswein Sake zu Bier umdefiniert wird. Reiskörner also, denn die Stärke in den Reiskörnern wird zunächst durch enzymatische Prozesse aufbereitet, bevor anschließend die Mikroorganismen sich an die Alkoholproduktion machen.

Soweit möchte man beim Deutschen Brauerbund nicht gehen, sondern gesteht einem Getränk die Bezeichnung Bier nur dann zu, wenn es aus vermälztem Getreide, Hopfen, Wasser und Hefe bereitet wird und auch ansonsten noch einigen anderen wunderlichen Randbedingungen genügt, wie beispielsweise der Einschränkung, untergärig nur mit Gerstenmalz brauen zu dürfen. Alles, was diesen merkwürdigen Bedingungen nicht genügt, darf nicht Bier genannt und in Bayern sogar nicht einmal hergestellt werden.

Und mein guter Freund Otto Normalbiertrinker sieht es vielleicht sogar noch etwas enger: Setze ich ihm ein hochgehopftes India Pale Ale anstelle seines geliebten Fernsehbiere vor, spuckt er entrüstet aus und ruft „Sch*ße, das ist ja widerlich, das ist doch kein Bier mehr!“ Selbst wenn es sogar der Brauerbund als solches zulässt.

Was also ist Bier? Und woher nehmen wir die Berechtigung, den Begriff Craftbier definieren zu wollen, wenn wir doch noch nicht einmal dessen Oberbegriff Bier eindeutig verstehen können wollen.

Merkwürdig.

Mit dieser kleinen Anregung zum Nachdenken verabschiede ich mich wieder für ein paar Wochen, wünsche viel Vergnügen mit diesem Newsletter und insbesondere natürlich bei der Lektüre all der unten verlinkten neuen Artikel auf meinem Blog.

Zum Wohl!

Volker

P.S.: Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.

* Dieser Newsletter soll Dich über die neuesten Informationen auf www.brunnenbraeu.eu auf dem Laufenden halten. Wenn Du nicht daran interessiert bist, schicke bitte eine eMail mit dem Stichwort „unsubscribe“ an cbo@brunnenbraeu.de.



Drodzy Przyjaciele i Wielbiciele Piwa na całym świecie! *

(auf Deutsch siehe oben – in English see above)

Ostatnio, różne media, czy internet, czy klasyczne drukowane media jak gazety i czasopisma, wielokrotnie publikowały dyskusje na temat jak zdefiniować nowy wyraz „Craft Beer”. Czy w ogóle zdefiniować go, czy nie lepiej zrezygnować z tego, a jeżeli go zdefiniować, to jak.

Dość często używa się definicji północno-amerykańskiej. A jedni powiedzą, że tam, w Sztanach Zjednoczonych, wymyślano piwo kraftowe, więc byłoby to jasna sprawa, żeby używał ich definicji. Inni zaś nie lubią jej, tej definicji, z powodu zawierzonego w niej warunków dotyczących wielkości danego browaru lub jego własności – warunki, pod którymi oprócz nielicznych wyjątków prawie wszystkie Niemieckie browary byłyby browarami kraftowymi.

Dyskusja idzie w jeden kierunek a w drugi: Małe i najmniejsze browary, w szczególności piwowarzy domowi, często wykorzystują z bardzo wyrafinowanych i w pełni zdigitalizowanych zestawów do automatycznego warzenia, prawie bez pracy ręcznej, ale jak najbardziej czują się piwowarami kraftowymi. Większe browary zaś, mimo tego, że nadal pracują ręcznie, nie są uznawane za część społeczności kraftowej ze względu na ich nudny portfel produktów bez inowacyjnych i nowoczesnych stylów piwa.

Jeden z wielu przykładów, jak dyskusje na ten temat mogą być orzeźwiająca, można znaleźć w Hobbybrauerforum:

<http://hobbybrauer.de/forum/viewtopic.php?f=8&t=12286&hilit=craft+beer+bubble#p189086>

(niestety tylko w języku Niemieckim)

Ja używam wyrazu Craft Beer, piwo kraftowe, od czasu do czasu w celu uniknięcia bardziej skomplikowanych wyrażań i wyjaśnień, które w kolej mogłyby zakłócić biegłość czytania, ale mimo tego nie znalazłem jeszcze ostatecznej definicji wyrazu. Wręcz przeciwnie: Dość często waham się i zastanawiam się nawet nad tym, czym w ogóle jest piwo.

„Co? Czym jest piwo?”, można teraz się zapytać. „Piwo jest piwem. Dość prosta sprawa, czy nie? Wszyscy wiemy!”

Co wiemy? Nic nie wiemy!

Na jednym końcu skali znajdujemy definicję naukową, zgodnie z którą piwo jest napojem alkoholowym wytworzonym przez fermentację. Źródłem węglowodanów do fermentacji jest skrobia – stąd obowiązkowo potrzebne jest enzymatyczne rozszczepienie skrobi do cukrów fermentowalnych, zanim właściwy proces fermentacji może się zacząć. Ten etap produkcji wyróżnia piwo od wina: Przy produkcji wina, węglowodany już od samego początku istnieją w formie fermentowalnej, czyli jako cukry z owoc.

Dość oczywista sprawa – dopóki nie patrzymy na Japońskie wino ryżowe Sake, które teraz należy przededefiniować jak piwo. Piwo ryżowe. Skrobia w ziarnach ryżowych bowiem podlega najpierw obróbce enzymatycznej, zanim inne mikroorganizmy mogą rozpocząć fermentacyjne wytwarzanie alkoholu.

Tak to wygląda!

A może być jeszcze gorzej: Stowarzyszenie Niemieckich Piwowarów Deutscher Brauerbund nie jest skłonny by zaakceptować tej szerokiej definicji. Dla niego, napój jest piwem tylko wtedy, jeżeli jest on produkowany zaledwie ze słodu, chmielu, drożdży i wody. A wyraźnie wyklucza się słód z ryżu lub kukurydzy. I kilka innych kapryśnych warunków ramowych też muszą być spełnione – jak na przykład, że do produkcji piwa dolnej fermentacji używa się wyłącznie słodu jęczmiennego, a nie słodu z innych zbóż! Wszystkie napoje, które nie spełniają tych dziwnych kryteriów, nie mogą się nazywać piwem, a w Bawarii nawet w ogóle nie można ich produkować – bez wyjątku!

A mój dobry przyjaciel, ten dość często cytowany Otto Normalbirtrinker, Joe Sixpack lub Piwosz Kowalski, może mieć jeszcze inne zrozumienie tego, czym jest piwo. Podaję mu agresywnie chmielone India Pale Ale zamiast jego ukochanego, przegazowanego kontynentalnego lagera, a on natychmiast będzie wypluwał z oburzeniem i krzykał: „To jest obrzydliwe – to, qrwa, w ogóle już nie jest piwem!” Mimo faktu, że nawet Stowarzyszenie Niemieckich Piwowarów Deutscher Brauerbund zaakceptuje trunk ten jako prawdziwe piwo.

No więc, czym w końcu jest piwo? A skąd bierzemy uzasadnienia do zdefiniowania tego, czym jest piwem kraftowym, jeśli nawet nie wiemy, czym sam jest piwem???

Dziwne, czy nie?

Zostawię Wam to do przemyślenia, jako temat dla następnej dyskusji w barze, w pubie, w browarze!

Znów pożegnaj się na kilka tygodni, jak zawsze życzę dużej zabawy i zadowolenia z newslettera, a, oczywiście, zapraszam do lektury wszystkich nowych artykułów na moim blogu, tak jak one są wymienione poniżej.

Na zdrowie!

Volker

P.S.: Mam nadzieję, że cieszy Was lektura moich krótkich opowiadań i relacji, a chętnie doceniam Wasze komentarze i dyskusje na mojej stronie internetowej. Chętnie nawet bym opublikował artykuły i relacje z Waszego pióra – więc, jeżeli macie ochotę na pisanie czegoś i na dzielenie tego ze światem, to poproszę o kontakt przez [eMail](mailto:cb@brunnenbraeu.de). No, i jak zawsze, na końcu newslettera znajdziecie listę wszystkich tekstów, które opublikowałem po ostatnim newsletterze, a [tutaj](#) kalendarz wszystkich przyszłych wydarzeń piwnych.

Starsze wydania newslettera możecie znaleźć w [archiwum](#).

* Newsletter ma poinformować Ciebie o nowości na www.brunnenbraeu.eu. Jeżeli nie interesujesz się takimi informacjami, to wystarczy eMail z tematem „unsubscribe” do cb@brunnenbraeu.de.



List of recently added entries:

Zoiglschänke „Loistl“, 1st May 2004 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6365>)

Bamberger Markt 2005 [transferred from my outdated website], 21st April 2005
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6823>)

Fassbüttnerei Weis Fasshandel [transferred from my outdated website], 22nd April 2005
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6874>)

Hotel-Brauerei-Gasthof Höhn [transferred from my outdated website], 23rd April 2005
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6977>)

Die Tour de Bier 2005: Memmelsdorf – Büttner, Bier und Metzger [transferred from my outdated website], 23rd April 2005
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6411>)

Hübner Bräu [transferred from my outdated website], 23rd April 2005 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6579>)

Uetzinger Metzgerbräu Manfred Reichert [transferred from my outdated website], 23rd April 2005
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6574>)

Die Tour de Bier 2006: Miltenberg – Die Perle des Mains [transferred from my outdated website], 7th May 2006
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7044>)

Der Norden tischt auf – Schaubrauen im Freilichtmuseum am Kiekeberg [restored from my crashed website], 5th November 2006 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6555>)

Obermühle Görlitz [transferred from my outdated website], 18th July 2007
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7481>)

Bad Homburger Brauhaus „Graf Zeppelin“ [transferred from my outdated website], 7th August 2007
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6355>)

La Cervecería Naturbier [transferred from my outdated website], 1st February 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6430>)

Haus- und Hobbybrauertage 2010 Schwalenberg [transferred from my outdated website], 29th August 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6562>)

Brauerei Trunk [restored from my crashed website], 1st January 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6774>)

Erfurter Brauhaus [transferred from my outdated website and updated], 2nd February 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6420>)

Altstadtbrauerei Marienbräu [restored from my crashed website], 22nd October 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6338>)

Friesisches Brauhaus zu Jever [restored from my crashed website], 22nd October 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6346>)

Zoiglstube „Schoilmichl“, 30th May 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6403>)

Die Weihnachtsbrauerei der Hausbrauer Nassauer Land 2013 [restored from my crashed website], 14th December 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6508>)

28. Lahnsteiner Bierseminar „Die Kunst des Chiaroscuro“ [restored from my crashed website], 6th February 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6516>)

Brauerei Egg – Simma, Kohler GesmbH & Co KG, 5th May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6488>)

Beyond Beer [updated], 29th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2903>)

’t Brugs Beertje [restored from my crashed website and updated], 30th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6391>)

Galopper des Jahres [updated], 2nd January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1438>)

Pivotéka-UH, 7th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6314>)

Pivovar Malenovice – Zlínský Švec, 7th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6320>)

Vesnický Pivovar Ohrada, 8th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6329>)

55. Lahnsteiner Bierseminar „350 Jahre und zehn Generationen Brautradition“, 12th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6723>)

Šumický Pivovar Vildenberg, 14th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6376>)

Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH [transferred from my outdated website and updated], 17th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7074>)

Štiřínský Pivovar, 20th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6439>)

Pivovar Karel IV., 21st January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6449>)

Velkorybnický Hastrman, 21st January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6458>)

Rodinný Pivovar Svatý Florián, 21st January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6469>)

Pivovar Velké Popovice „Kozel“, 22nd January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6478>)

The Craft Beer Bar Allgäu [updated], 25th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4002>)

Markus Raupach & Bastian Böttner: Frankens Brauereien und Brauereigaststätten, 26th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6496>)

Rodinný Pivovar Jadrníček, 29th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6525>)

Minipivovar Jižan, 29th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6535>)

Pivovar Zubr, 29th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6547>)

BrewDog Warszawa, 3rd February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6586>)

Artezan – Craft Beer Pub, 3rd February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6595>)

I Konwent Sędziowski PSPD, 4th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6611>)

Meet the Brewer – Wiktor Saczuk – Rzemieślnicy Browar Jana, 4th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6627>)

Wurst & Bier 2017, 5th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6640>)

BR&O Brewhouse, 5th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6649>)

Pivovar a Restaurace Faltus, 11th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6657>)

Pivovar Clock, 11th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6673>)

Hostinec a Pivovar U Hušků, 11th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6683>)
Pivní Salon, 11th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6693>)
Rodinný Pivovar Propper, 12th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6702>)
Restaurace a Minipivovar Veselka, 12th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6711>)
The Doric Arch, 15th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6733>)
The Earl of Mercia, 15th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6742>)
The Golden Cross, 16th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6755>)
The Flying Standard, 17th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6765>)
Twisted Barrel Ale Brewery, 17th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6782>)
Byatt's Brewery, 18th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6792>)
Dhillon's Brewery, 18th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6807>)
The Crown Rivers, 19th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6816>)
Eisenharzer Brauhaus [updated], 24th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3981>)
Pivovar Victor, 25th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6836>)
Pivo, Bier & Ale EXPO 2017, 25th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6849>)
První Pivní Tramway, 25th February 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6862>)
U Alberta, 4th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7013>)
Výčep Na Stojáka Pekanda, 4th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7025>)
Pivovar Zábřeh Welzl, 5th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7036>)
Het Koffiehuis, 6th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7051>)
The Harbourslights, 6th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7064>)
Alabardieri 25, 8th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7101>)
Mosto – Birra & Distillati, 8th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7240>)
Saint James Pub, 9th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7309>)
Il Birraiuolo, 9th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7388>)
La Stanza del Gusto, 9th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=7424>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
A.B. Svojsíka 760/49
682 01 Vyškov
Tschechische Republik
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
www.brunnenbraeu.eu