



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 05/18

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Ihr habt es vielleicht bemerkt: In den vergangenen Wochen habe ich es auf meiner Website ein wenig ruhiger angehen lassen. Neue Artikel erscheinen nicht mehr ganz so oft, Aktualisierungen zu älteren Artikeln lassen manchmal ein wenig auf sich warten. Neue berufliche Herausforderungen und andere Dinge fordern ihren Tribut und kosten Zeit. Aber keine Sorge: Das heißt nicht, dass es auf blog.brunnenbraeu.eu langweilig werden wird, aber die liebgewonnene Regelmäßigkeit, Euch mindestens einmal am Tag etwas Neues zum Lesen anbieten zu können, werde ich vermutlich nicht aufrechterhalten können.

Dabei gäbe es so viel zu berichten. Unverändert entstehen jeden Tag neue Brauereien auf der Welt, und wenn in den Medien panisch berichtet wird, dass die Craftbier-Revolution ihren Zenit erreicht hätte und die Zahlen zurückgingen, dann ist es in unserer Welt der Fake News, schlecht recherchierten Artikel und Oberflächlichkeit doch nur wieder der Versuch, mit reißerischen Überschriften das Interesse der Leser zu wecken und Klicks zu generieren. Die Zahlen, die zurückgehen, sind die Zuwächse, nicht die absoluten Zahlen. Das heißt, die Umsätze der Kleinstbrauereien steigen unverändert, die Anzahl der Brauereien weltweit ebenfalls, das Wachstum hat sich nur ein wenig verlangsamt. Selbst in Deutschland, wo der Pro-Kopf-Bierkonsum unverändert Anlass zur Sorge gibt, ist dessen in den letzten Jahren zu beobachtendes langsames, aber stetiges Absinken so wie es aussieht zum Stillstand gekommen.

Auch mit Blick auf die von mir in meinen Newslettern bereits behandelten Themen gibt es so viel Neues, das zu erwähnen wert wäre: Das Thema Sexismus in der Bierwelt beispielsweise, zu dem ich mich im [Newsletter 01/18](#) etwas ausführlicher geäußert habe, war ja von Lana Svitankova in hervorragender Weise auf ihrem Blog diskutiert worden ([Не хочү відрощувати бороду](#)), und sie hat diesen ausgezeichneten Artikel nun endlich auch auf Englisch veröffentlicht: [Don't want to grow a beard](#). Lesenswert!



Lana Svitankova – Don't want to grow a beard

Nicht nur Lana, sondern beispielsweise auch Christina Saez von [Pirate Brew](#), die bei Facebook unter Christipa McFly publiziert, engagiert sich zu diesem Thema. Sie hat es immerhin so weit geschafft, dass eine Anleitung, wie man eine eigene Mikro-Brauerei aufbaut, die mit zahlreichen, völlig ohne Kontext in den Text eingestreuten

Sexismen glänzte, innerhalb weniger Stunden vom Netz genommen wurde. Sie hat bei Facebook [hier](#) darüber berichtet und die Reaktionen fallen durchweg positiv aus.

Zum Thema Bierwettbewerbe aus meinem [Newsletter 04/18](#) gibt es ebenfalls einiges nachzutragen: Dort hatte ich ja unter anderem über den jährlichen Wettbewerb der [Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft \(DLG\)](#) geschrieben und insbesondere erwähnt, dass es angesichts der zahlreichen in jeder Kategorie verliehenen Goldmedaillen schwierig sei, ein dort ausgezeichnetes Bier auch als „das Beste“ anzusehen. Jedes Bier, das die grundsätzlichen Qualitätskriterien vollumfänglich erfüllt, bekommt „Gold“. Nun, immerhin gibt es für die Brauereien hinter den Bieren noch eine weitere Stufe der Auszeichnung, und zwar den Bundesehrenpreis. Auch dieser wird jährlich an einige Brauereien verliehen (im Jahr 2018 waren es zwölf) und ist somit immer noch nicht einzigartig, aber: Den [Bundesehrenpreis in Gold](#) gibt es tatsächlich nur einmal pro Jahr. Hier sind wir dann endlich dort angelangt, wo wir vom Empfinden her schon bei der einfachen Goldmedaille waren: Es kann nur einen Sieger geben. 2018 war es das [Brauhaus Riegele](#) aus Augsburg, das sich mit dieser Auszeichnung schmücken darf, und da es den Brauern aus Augsburg auch schon im Vorjahr gelungen war, diese Urkunde zu erringen, darf man dort sicherlich zu Recht stolz sein. „2017 und 2018 Bundesehrenpreis in Gold“ ist sicherlich etwas aussagekräftiger als „Goldmedaille auf der Weltausstellung in Chicago 1893“.

Bundesehrenpreisträger Bier 2018



Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat zwölf deutsche Brauereien mit dem Bundesehrenpreis, der höchsten

Bundesehrenpreis in Gold und "Brauerei des Jahres":

- [Brauhaus S. Riegele KG, Augsburg](#)

Bundesehrenpreis in Silber:

- [Brauerei Ustersbach Adolf Schmid KG, Ustersbach](#)

Weitere Bundesehrenpreise

Screenshot (Ausschnitt) der DLG-Website

Noch einen zweiten Nachtrag zum Thema Bierwettbewerbe muss ich hier platzieren, und zwar die [Brussels Beer Challenge \(BBC\)](#). Dabei handelt es sich um einen Wettbewerb, den es seit 2012 gibt und der mittlerweile auch schon 1500 teilnehmende Biere (Stand 2017) verzeichnen kann. Hier gibt es in jeder Kategorie nur eine Medaille in jeder Stufe: Gold, Silber, Bronze. Ausnahmen gibt es nur bei Punktegleichheit, da kann es dann schon einmal vorkommen, dass Silber oder Bronze doppelt vergeben werden. Gold wird allerdings nicht doppelt vergeben, zumindest nicht in 2017. Ganz im Gegenteil: Es gab in diesem Jahr mehrere Kategorien, in denen Gold gar nicht vergeben wurde, und sogar den seltenen Fall, dass die höchste Auszeichnung überhaupt „nur“ eine Bronzemedaille war (in den Kategorien Irish Red Ale, Pumpkin Ale und Imperial White). Ein Wettbewerb ohne inflationäre Tendenzen also, und gleichzeitig ein Wettbewerb, bei dem die Organisatoren auch darauf achten, dass eine Brauerei mit der dort erworbenen Auszeichnung maximal ein Jahr lang werben darf – so lange, bis beim nächsten Wettbewerb ein anderer in derselben Kategorie die entsprechende Medaille erringt. Gut so!



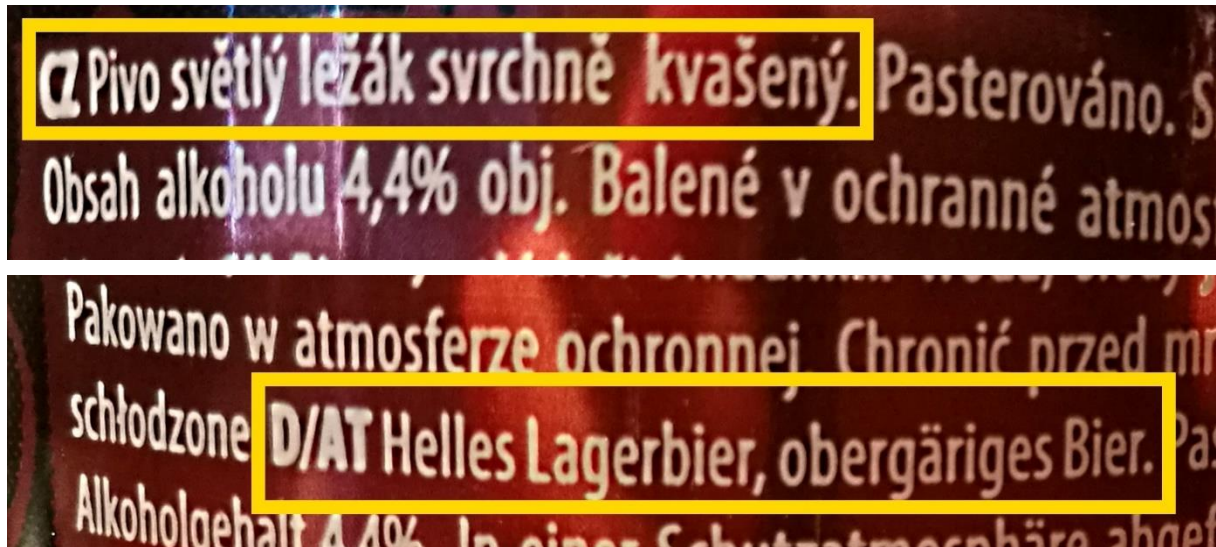
Werbeposter der Brussels Beer Challenge

Aber es soll in diesem Newsletter ja nicht nur um altbekannte Themenfelder gehen, ein bisschen was Neues soll sich hier auch finden...

Eine kleine Kuriosität beispielsweise, nämlich den Begriff des in meiner derzeitigen Heimat Tschechien so oft anzutreffenden obergärigen Lagerbiers. Eigentlich klingt es ja wie ein Oxymoron, wenn die zwei einander

ausschließenden Begriffe Lagerbier, also untergärig vergorenes Bier, und die Verwendung obergäriger Hefe zusammengebracht werden. Was hat es also mit diesem scheinbaren Paradoxon auf sich?

Man muss ein wenig in die tschechische Steuergesetzgebung eintauchen, um die Erklärung zu finden. Die hiesigen Beamten sind, nicht anders als in den Nachbarländern auch, tief im Herzen alles überzeugte Bürokraten, die versuchen, das bunte und vielfältige Leben in standardisierte Formen zu pressen und für alles passende Schubladen zu finden. Manchmal leider ohne Rücksicht auf die Realität. Und so gibt es denn in Tschechien die Vorschrift, alle Biere in Gattungen einzuteilen, die dann unter anderem zur Besteuerung dienen sollen. Vom alkoholfreien Bier (bis 0,5%) und Bier mit reduziertem Alkoholgehalt (0,5 bis 1,2%) geht es weiter zu Tafelbieren (bis zu 6,99° Stammwürze), Schankbieren (7,00° bis 10,99° Stammwürze), Lagern (11,00° bis 12,99° Stammwürze) und Spezialbieren (ab 13° Stammwürze). Daher kommt es, dass alle Biere von 11° bis knapp 13° Stammwürze Lager (Ležák) genannt werden (müssen). Auch die obergärigen. Klingt realitätsfern? Ist es auch, weil die Biergattungen wohl von Steuerbeamten definiert worden sind, die vom Brauprozess wenig oder keine Ahnung haben. Ležák svrchně kvašený, obergäriges Lager also:



obergäriges Lagerbier

Aber auch die Klassifizierung aller starken Dunkelbiere über 18° Stammwürze als Porter ist mindestens genauso weltfremd. Ein dunkler Weizendoppelbock? Porter! Ein Rauchbierbock mit mehr als 18° Stammwürze? Porter! Ein dunkler Eisbock? Porter! Ein dunkler Barleywine? Porter!

Bevor wir uns als Deutsche aber über diesen Amtsschimmel lustig machen: Gerade die Einteilung in Biergattungen zur Besteuerung war in Deutschland bis vor wenigen Jahren auch nicht gerade intelligent gelöst. Es gab nämlich folgende Vorgaben: Einfachbier (2,0% bis 5,5% Stammwürze), Schankbier (7,0% bis 8,0% Stammwürze), Vollbier (11,0% bis 14,0% Stammwürze) und Starkbier (16,0% bis 28,0% Stammwürze).

Was dabei auffällt?

Ist doch klar: Die Lücken zwischen den Gattungen. Es durften beispielsweise keine Biere zwischen acht und elf Prozent Stammwürze gebraut werden. Wer also als deutscher Brauer gerne mal ein leichteres britisches Ale angeboten hätte, durfte das ganz einfach nicht. Und zwar aus Steuergründen, gar nicht mal aufgrund des unsäglichen sogenannten „[Reinheitsgebots](#)“! Es hat Jahre gedauert, bis diese unsinnige Kategorisierung geändert und eine lückenlose Definition der Biergattungen eingeführt wurde.

Genauso, wie es jetzt schon Jahre dauert, in Tschechien die derzeitige Biergattung „Lager“ begrifflich zweizuteilen, nämlich in „echte“ Lager (Ležák) und Vollbier (Plné Pivo), ersteres dann für untergärige, letzteres für obergärige Biere, jeweils mit 11° bis 13° Stammwürze. Der Amtsschimmel zögert und windet sich noch unentschlossen, würde eine solche begriffliche Anpassung doch bedeuten, zuzugeben, dass man vorher nicht ausreichend auf die Begrifflichkeit geachtet habe – ein Vorwurf, dem sich kein Beamter gerne aussetzt. Glücklicherweise soll bei dieser Reform dann endlich auch erlaubt werden, neben den oben schon genannten Bezeichnungen auch Begriffe der international üblichen Nomenklatur zu verwenden, Ale, Stout, IPA oder APA, beispielsweise. Damit dürfte dann auch die inhaltlich falsche Verwendung des Begriffs Porter für alle dunklen Starkbiere jenseits der 18° ein Ende finden.

Hoffentlich...

Wobei „ein Ende finden“ vielleicht jetzt auch ein gutes Stichwort sein sollte. Bevor der Newsletter zu lang und damit fast unlesbar wird, finde ich jetzt mal ein Ende. Ich wünsche Euch eine schöne Sommerzeit mit vielen

leckeren Bieren und spannenden Erlebnissen mit und rund ums Bier. Vielleicht trifft Ihr dabei ja auch mal jemanden, dem oder der Ihr meinen Blog und meinen Newsletter weiterempfehlen wollt.

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.



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei **Newsletter 05/18**

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

You may have noticed: Over the past few weeks, I have taken it a little easier on my website. New articles may not appear that often anymore, and updates to older articles may sometimes be a bit late. New job challenges and other things take their toll and eat up my time. But don't worry, that does not mean that blog.brunnenbraeu.eu will be boring in the future; I will however, not be able anymore to maintain the cherished regularity of offering you something new to read at least once a day.

And there would be so much to report. Every day, new breweries in the world are opened, and when the media report in panic that the craft beer revolution has reached its zenith and the numbers are decreasing, then in our world of fake news, badly researched articles, and superficiality is this just another attempt to arouse readers' attention and generate clicks by catchy headlines. Numbers are decreasing, that much is true. But it is the gains, not the absolute numbers. In other words, microbrewery sales continue to rise, as does the number of breweries worldwide, but just with a slight decrease in growth. Even in Germany, where beer consumption per capita remains a cause of concern, its slow but steady decline, which we could watch over the recent years, has come to a standstill.

But even with regard to the topics I have already covered in my last newsletters, there are so many new things worth mentioning: The topic of sexism in the beer world, for example, which I commented on in more detail in [Newsletter 01/18](#), has been excellently discussed by Lana Svitankova on her blog ([Не хочу відрощувати бороду](#)), and finally, she has now published this excellent article in English, too: [Don't want to grow a beard](#).



Lana Svitankova – Don't want to grow a beard

Not only Lana, but also, for example, Christina Saez of [Pirate Brew](#), who publishes on Facebook under the name Christipa McFly, is committed to this topic. After all, she succeeded in a fight to delete instructions on how to set up an own micro-brewery from the internet. These instructions were packed with numerous sexism which had been scattered in the text without any context. Within a few hours after her intervention, the instructions vanished. Christina has reported this [here](#) on Facebook, and the reactions were consistently positive.

There is a lot to add about [Newsletter 04/18](#)'s topic "beer competitions", too: Among other topics, I wrote about the annual competition of the German Agricultural Society ([Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – DLG](#)) and mentioned in particular that it is difficult to consider a beer awarded with their gold medal as "the best". The reason behind was the inflationary granting of gold medals. Every beer that fully meets the basic quality criteria gets "gold". Well, for the breweries behind the beers there is yet another stage of the award, namely the Federal Award of Honour (Bundesehrenpreis). Again, this is awarded annually not to one, but to several breweries (there were twelve in 2018), hence it is still not unique, but: The [Bundesehrenpreis in Gold](#) is actually awarded just once a year. Here we finally reach the stage, where we should have already been in the perceived relevance of a simple gold medal: There can only be one winner. In 2018, it was [Brauhaus Riegele](#) from Augsburg, which can adorn itself with this award, and since it already succeeded in gaining this award in the year before, the brewers from Augsburg may certainly be proud of it. The statement "2017 and 2018 Bundesehrenpreis in Gold" is certainly of higher significance than just "Gold Medal at the World Exhibition in Chicago 1893".

Bundesehrenpreisträger Bier 2018



Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat zwölf deutsche Brauereien mit dem Bundesehrenpreis, der höchsten

Bundesehrenpreis in Gold und "Brauerei des Jahres":

- [Brauhaus S. Riegele KG, Augsburg](#)

Bundesehrenpreis in Silber:

- [Brauerei Ustersbach Adolf Schmid KG, Ustersbach](#)

Weitere Bundesehrenpreise

DLG website (screenshot)

Let me mention yet another addendum on beer competitions, which I have to place here: The [Brussels Beer Challenge \(BBC\)](#). This is a competition that exists since 2012 and meanwhile counts 1500 participating beers (as of 2017). There is only one medal in each category: Gold, Silver, Bronze. There might be exceptions only in case of equality of points; in these cases, it can happen that Silver or Bronze are awarded twice – but not Gold, at least not in 2017. Right on the contrary: There were several categories this year, in which Gold wasn't awarded at all, and there was even the rare case that the highest award was "only" Bronze (in the categories Irish Red Ale, Pumpkin Ale and Imperial White). This is a competition without inflationary tendencies, and at the same time a competition in which the organizers also ensure that a brewery is allowed to advertise with the award earned for a maximum of one year – not longer than until the next competition, when somebody else in the same category wins the corresponding medal. That's a good thing, isn't it?

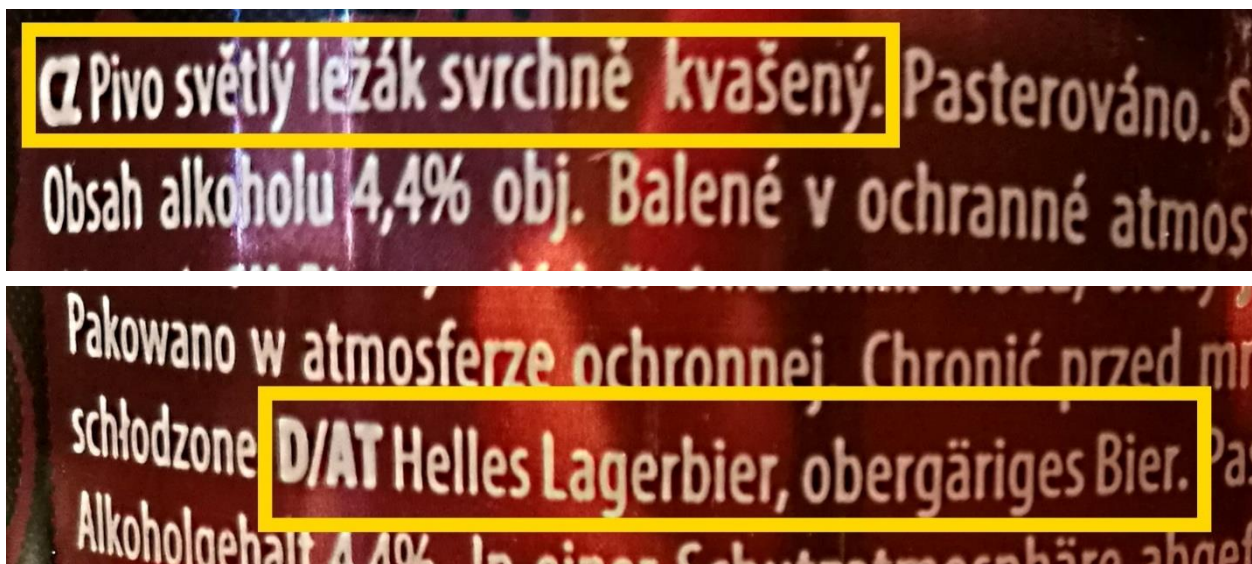


Brussels Beer Challenge (banner)

But please, this newsletter should not only deal with well-known topics – something new should also be found here...

A small curiosity, for example, namely the idea of a top-fermented lager beer – an expression found every so often in my current home in the Czech Republic. Actually, it sounds like an oxymoron, when these two mutually exclusive terms lager beer, i.e. bottom fermented beer, and the use of top-fermenting yeast are brought together. So, what is this apparent paradox about?

Well, we have to dive a bit into the Czech Tax Code to find the explanation. The Czech government officials are, not unlike those in the neighbouring countries, bureaucrats by heart, who try to squeeze the colourful and diverse real life in standardized forms and to find suitable drawers for everything. Sometimes, unfortunately, they are doing this regardless of reality. Hence, there is the Czech regulation to divide all beers into categories, which should serve, among other things, for taxation. Starting with non-alcoholic beer (up to 0.5%) and beer with a reduced alcohol content (0.5 to 1.2%), it goes on to table beer (up to 6.99° Plato original gravity), draught beer (7.00° to 10.99° Plato), lager (11.00° to 12.99° Plato) and special beer (13° Plato and more). As a consequence, all beers from 11° to 13° Plato are called (have to be called!) Lager (Ležák). Even the top-fermented ones. Sounds far away from reality? Yes, it is. Probably, because the beer categories have been defined by tax officials who have little or no clue of the brewing process. Ležák svrchně kvašený, top-fermented lager beer, thus:



top-fermented lager beer

Ant there is more: Introducing a category named Porter for all strong dark beers over 18° Plato is strange and far from reality, too! A dark wheat double bock? Porter! A smoked bock with more than 18° Plato? Porter! A dark ice bock? Porter! A dark barley wine? Porter!

But before I as a German start making fun of this red taping of dark beers: Until recently, the German definitions of beer categories for taxation were not very smart, too. Namely, the requirements were as follows: simple beer (2.0% to 5.5% original wort), draught beer (7.0% to 8.0% original wort), full beer (11.0% to 14.0% original wort) and strong beer (16.0% to 28.0% original wort).

You see the hidden joke?

In fact, it's not that hidden, but rather obvious: It's about the gaps between the categories. For example, brewers were not permitted to brew beers between eight and eleven percent original wort. So, if as a German brewer you would have liked to brew a lighter British ale, you simply could not. For simple tax reasons, not even because of the unspeakable so-called "[Purity Law](#)"! It took years, before this absurd categorization was changed and a new definition of the beer categories without gaps was introduced.

Just as it takes years in the Czech Republic already, to conceptually split the current beer category "Lager" into two, namely in "real" Lager (Ležák) and full beer (Plné Pivo), the former for bottom-fermented, the latter for top-fermented beers, each with 11° up to 13° Plato. The bureaucrats still wriggle undecidedly, because such a conceptual adjustment would mean admitting that they had previously paid insufficient attention to the terminology – an accusation, no government official is willing to accept. Fortunately, this reform will finally also allow the use of notions of international nomenclature, such as Ale, Stout, IPA or APA, in addition to those already mentioned above. Thus, the incorrect use of the term Porter for all dark strong beers beyond the 18° should come to an end, too.

Hopefully...

In this context "coming to an end" might well be a good keyword now. Before the newsletter is going to be too long and almost unreadable, I will come to an end. I wish you a nice summer time with many delicious beers and exciting experiences with and around beer. Maybe, that during these experiences you'll meet someone who you would like to recommend my blog and newsletter to?

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](#). 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](#).

List of recently added entries:

Brauhaus Joh. Albrecht Regensburg [transferred from my outdated website], 6th May 2007 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18319>)

Gasthaus Hansy [transferred from my outdated website], 24th March 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18517>)

Bratislavský Meštiansky Pivovar [transferred from my outdated website], 25th March 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18460>)

Pivovarský Hostinec Richtár Jakub [transferred from my outdated website], 25th March 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18483>)

Zeunerts Bryggeri AB [transferred from my outdated website], 5th August 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18581>)

Belgian Beer Cafe De Zwaan, 11th November 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18559>)

The Biere Club – Craft Brewery . Kitchen, 10th March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18190>)

BR&O Brewhouse – Braukunst Berlin GmbH [update], 18th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6649>)

Kláštorný Pivovar, 15th June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17964>)

Stadtboden, 16th June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18006>)

Braukunstwerk [update], 16th June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3832>)

Trenčiansky Pivovar Lanisus, 20th June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18019>)

Bierland Hamburg [update], 23rd June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1879>)

Jan Brücklmeier – Bier brauen: Grundlagen, Rohstoffe, Brauprozess, 23rd June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18034>)

Minifestival Malých Pivovarů na Zelném Trhu v Brně, 23rd June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18060>)

Biererei GbR, 26th June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18087>)

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG, 1st July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18147>)

's handwerk, 6th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18181>)

Brauhaus am Schloss, 7th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18213>)

Brauerei Johann Kneitinger und Brauereigaststätte Kneitinger [transferred from my outdated website and updated], 7th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18251>)

Regensburger Weissbräuhaus, 7th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18324>)

birretta Feinste Biere KG & birretta Bier Bar, 7th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18353>)

Hermann Gutmann – Enzyklopädie für den Verbraucher: Bier – Wissenswertes für Genießer, 7th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18372>)

Hostivar H2, 8th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18407>)

Pivovar Ládví Cobolis, 9th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18426>)

Kulaťák – Pilsner Urquell Original Restaurant, 11th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18447>)

Robin Barton (Hrsg.): Lonely Planet's Global Beer Tour, 12th July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18491>)

AmmutsØn, 23rd July 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18535>)

Ottakringer Braukultur-Wochen 2018 mit Gara Guzu, 1st August 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18599>)

Brandauers Bierstube, 1st August 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18616>)

Bierosophie, 2nd August 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18650>)



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