



CRAFTBEER

BRAUHAUS JOH. ALBRECHT

„Craft“ wie Handwerk und „Beer“ wie Bier

*Freuen Sie sich auf dieses
neue Craftbeer-Geschmackserlebnis.*

*Craftbeer ist handwerklich gebraut und ordnet sich
keinem „allgemeinen“ Geschmacksempfinden unter.
Craftbeer ist mutig, vielseitig und innovativ.*

*Man nehme viele verschiedene Braumalzsorten,
die erst kurz vor dem Brauprozess geschrotet werden.*

*Man nehme außerdem Naturhopfen aus der Holledau
– frisch geerntet und schonend vakuumiert
(nicht gepresst und nicht als Essenz), sowie
weitere Aromahopfen für den besonderen Kick.*

*Schließlich nehme man besondere Sorten
von unter- oder obergäriger Bierhefe,
– robust und zuverlässig
– im Hause gepflegt und geerntet
verleihen sie dem Bier den ausgefallenen Geschmack.*

*Nun wird geduldig, schonend und gottesfürchtig
zehn Stunden lang gebraut, das Jungbier eine Woche
lang vergoren und drei Wochen in Ruhe gelagert.*

**Das Joh. Albrecht Craftbeer wird nicht filtriert,
damit es seine wertvollen Inhalts- und
Geschmacksstoffe behalten kann.**

Sehr zum Wohl



NEWTASTEE

HAMBURG SOLTAU BIELEFELD DÜSSELDORF KONSTANZ