

Erleben Sie die bierige Welt der neuen Craftbier-Brauer hautnahe!

Der Trend zu lokal nach altem Handwerkertum hergestellten, naturbelassenen Biersorten ist ungebrochen, gewinnt immer mehr Liebhaber und auch Liebhaberinnen!

Riechen, schmecken, geniessen und erfahren Sie und Ihre Gäste die Faszination der verschiedensten, vielfältigen, Genussmöglichkeiten der neuen Bierstyle.



Stossen Sie mit Ihren Gäste mit einem frischen, in der Region hergestellten Bier zum Apéro, Geburtstags- oder Hochzeitsfest an und geniessen den Inbegriff von Geselligkeit.



Möchten Sie ihr eigenes Bier selber brauen?
Gerne begleiten wir Sie dazu, füllen, liefern das Bier in Bierfässer für den Offenausschank oder in die kultigen Bierflaschen mit Bügelverschluss.



Kreieren Sie Ihre eigene Etikette.

Gerne füllen wir ein Rabenbrau Bier in Flaschen ab und etikettieren die Flaschen mit Ihrer Etikette. Für spezielle Momente an ihren Anlass. Ideal zur Hochzeit, zum Geburtstag, Kundenevent, etc.



Verlangen Sie RabenBrau zum testen.

Im 10lt grossen Fass oder in 33cl Flaschen assortiert im handlichen 6-er Kartontray.



Rufen Sie uns für weitere Auskünfte an.

Oder senden Sie uns ein Email.

**Ihre Erlebnis-Brauerei RabenBrau
aus Gränichen im Wynental!**



Hier sind wir :

RabenBrau GmbH
Die RabenBrauer
Bleienstrasse 9
5722 Gränichen

Kontakt:



Fritz Züger
076 424 01 00

Marco Stöckli
078 737 01 00

Email: prost@rabenbrau.ch

Web: www.rabenbrau.ch

FB:

Hier gibt's RabenBrau:

- **Volg Laden**, Oberdorf Gränichen
- **BrauGarage Reinach AG** (Offenausschank)
- **Ab Rampenverkauf** in Gränichen
 - jeden Freitag ab 17:00 bis 19:00
 - jeden Samstag ab 13:00 bis 15:00
- Auf telefonische Voranmeldung
- **Online** auf www.beercrowd.com



**RabenBrau - speziell, frisch und gut,
einfach gutes Bier!**
(seit 2005)



RabenBrau, einfach gutes Bier!

Mit Quellwasser aus dem Refental gebraut.

Raben-Star – Unser Klassiker

Die Mischung aus Pilsner-, Münchner- und Wienermalz für ein helles Bier, mit leichtem Malzaroma. Mit Schweizer Hopfen süffig gehopft.

Braunbär - Kann Bier eine schönere Farbe haben?

Verschiedene dunkle, stark caramelisierte Malzsorten mit einem Schuss geröstetem „Schokomalz“ gebraut.

Ryf's Refentaler - Malzig und leicht

Das gold-braune Spezialbier mit traditionellen Münchermalzsorten gebraut, mit Schweizer Hopfen verfeinert.

XP - Unser „Xperiment“ Rezept

Ein eher helles, herberes Bier in immer wieder neuen Variationen, immer wieder anderen Hopfensorten gebraut.

Heimat - aus Schweizer Rohstoffen gebraut!

Mit Braugerste aus dem Kt. Bern, Hopfen aus dem Kt. Solothurn und Quellwasser aus dem Refental (saisonal erhältlich).

Alt – nach alter Tradition gebraut

Nach altem deutschen Rezepten mit traditionellen Gerstenmalz und Hopfensorten gebraut und obergäriger Bierhefe vergoren.

Saisonale RabenBrau Spezialitäten

Immer wieder eine Überraschung zum Frühling, Sommer und Winter (mit z.Bsp einem Rauchbier uvm).

Mit frischen, teilweise regionalen Rohstoffen stellen wir das RabenBrau Bier nach alten Traditionen von Hand her.



PS:

Die verschiedenen RabenBrau Biersorten sind naturtrüb und werden von Hand ohne Zusatzstoffe gebraut, sind nicht filtriert und nicht pasteurisiert.

Auch sind von Rezept zu Rezept leichte Unterschiede in der Farbe, Schaum und Rezent (Kohlensäure) möglich.

Daher ist für die Haltbarkeit eine kühle Lagerung wichtig.

Bier von RabenBrau für Sie!



Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem lokal hergestellten, frisch gebrautem Bier

Mit der 500lt grossen Brauanlage und den aktuell 6 x 500lt grossen Gärtanks produzieren wir individuelle Biersorten.

Aus ca. 10 verschiedenen Gersten-, Weizen- und Dinkelmalzsorten maischen, läutern, kochen wir die Würze und setzen eine spezielle Bierhefe für die Temperatur kontrollierte Gärung an und füllen schlussendlich das Bier in 33cl Flaschen mit Kronkorkverschluss, in 50cl grosse Flaschen mit Bügelverschluss oder in 10lt oder 20lt grosse Bierfässer ab.

Gerne produzieren wir Ihr eigenes Bier, ein Rezept nach eigenen Vorstellungen.

→ ab 250lt oder 450lt (Sudgrösse)

→ Rezepte, Preise, Lieferung etc. nach Absprache

Warum nicht für Ihre Gastronomie oder einen Festanlass für Private, Firmen und Vereine.



Oder möchten Sie in Ihrem Betrieb eine eigene, kleine Bierbrauanlage installieren?

Zeigen Ihnen Kostenrechnungen auf, evaluieren, liefern und installieren eine schlüsselfertige Anlage. Unterstützen Sie, wenn Sie möchten, beim brauen, beschaffen der Rohstoffe, erklären Ihnen alles rund ums Bier brauen, gären, lagern, abfüllen, etc.



Oder suchen Sie einen flexiblen Partner für die Installation und Wartung von Ausschankanlagen ?

Für fest installierte wie auch portable/gemietete Ausschankvorrichtungen. Flexibel und zuverlässig.