



LAGER
aus Schönbrunn
IM FICHELGEBIRGE

BREWERS GOLD

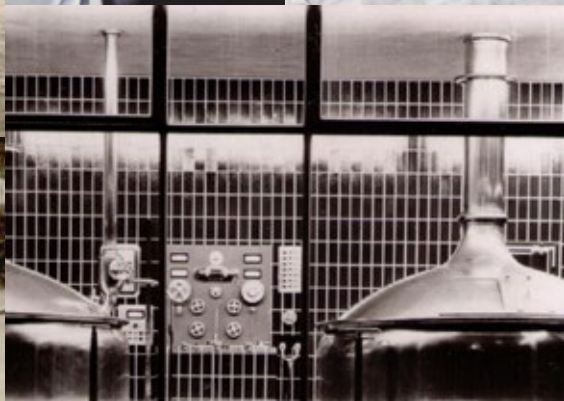
**EIN ECHTER KLASSIKER,
NEU INTERPRETIERT.**

BACK TO THE ROOTS.

**Unser Lager führt uns zurück zu
den Anfängen unserer Schönbrunner
Brauereigeschichte.**

Ob beim Eisschneiden auf dem heimischen Eisweiher oder dem Pechen und Schwenken unserer Holzfässer – was heute modernste Kühl- und Lagertechnik ermöglicht, erforderte damals den ganzen Mut und Muskelkraft unserer Vorfahren.





DURST MACHT ERFINDERISCH.

Bereits im 14. Jahrhundert entwickeln bayerische Bierbrüder die untergärige Brauweise. Ein echter Meilenstein, da die Haltbarkeit von Bier deutlich erhöht wurde. Jedoch auch eine besondere Herausforderung, da die untergärige Hefe besonders niedrige Gärtemperaturen erfordert und das Brauen von Bier in den Sommermonaten erschwerte.

Die Geburtsstunde des Lagers.

Um den Bierdurst auch in der heißen Jahreszeit zu stillen, wurden die Holzfässer im Frühjahr mit Pech



abgedichtet, befüllt und anschließend im Eiskeller kühl eingelagert. Genau dieser frühen Konservierungstechnik und den günstigen Lagereigenschaften der untergärigen Hefe verdankt unser Lagerbier seinen heutigen Namen.



UNSERE HANDSCHRIFT.

Voller Wertschätzung für dieses so traditionsreiche Bier, geben wir ihm genau das, was es verdient: eine einzigartige Komposition aus handverlesenen Edelhopfen und Malzen.



Hallertauer Aromahopfen:
Brewers Gold, Smaragd, Perle

Edelmalze:
Pilsner, Carafa®

Hefe:
Lagerhefe Typ S-189



EIN BIER, DAS NICHT ANECKT, SONDERN RUND UND WEICH DIE KEHLE HERUNTER LÄUFT.

- 1 unfiltriert**
- 2 rund und ausgewogen**
- 3 ausgeprägte Edelhopfung**
- 4 harmonische Malznoten**
- 5 über sechs Wochen schonende Kaltreifung bei 0 Grad**

DER REIFEPROZESS.

In über 6 Wochen schonender Kaltreifung im Schönbrunner Eiskeller entwickelt unser Lager bei 0 Grad seine ausgewogene und doch so unverwechselbare Persönlichkeit.

Wusstest Du schon: Je länger die Reifezeit, desto verträglicher wird das Bier, da die Gärungsnebenprodukte im Laufe der Zeit abgebaut werden.



DARUM NOCH BESSER.

5-stufiges Maischverfahren:

In fünf Temperaturstufen werden Malzzucker und die wertvollen Inhaltsstoffe schonend aus dem Malz gelöst.

Späthopfung:

Gerade die letzte Hopfengabe entscheidet über den Geschmack. Da die ätherischen Öle des Hopfens stark flüchtig sind, erfolgt die finale Hopfung zum spätmöglichen Zeitpunkt in unserem Whirlpool.





DIE BESONDERE STAMMWÜRZE – UNSERE MITARBEITER.

**Seit Generationen von Bierbauern,
Mälzern und Heimdienstfahrern fließt
der Gerstensaft durch unsere Adern.**



Wir sind keine Industriebrauerei,
sondern ein bodenständiger Familien-
betrieb mit einem klaren Bekenntnis
zu handgebrauten Bieren und unse-
rer Heimat. Damals wie heute ist es
diese besondere Aufbruchstimmung,
die uns niemals ruhig sitzen lässt.

„Was gibt es schöneres, als ein Bier zu brauen, in dem unsere Traditionen, unser Handwerk und unsere Zukunft mitschmecken. Ein echtes Lager.“



Richard Hopf, Braumeister



**GUT BIER MUSS
REIFE HABEN**

Läuft®

Genusshinweis:

Am besten eiskalt bei 6 Grad aus dem
Kühlschrank oder Eisweier genießen.

Ein Produkt der Lang-Bräu OHG
www.lang-braeu.de