



Bier, Limo
+ Mehr



Willkommen

Was genau ist eigentlich Craft Beer?

Craft Beer bedeutet übersetzt soviel wie „handwerklich gemachtes Bier“. Das heißt aber nicht das wir Craft Brauer von Hand Rühren, natürlich arbeiten wir auch mit modernster Technik, das „Handwerk“ bezieht sich auf die Verwendung natürlicher Zutaten.

Der Gedanke, woher die Lebensmittel überhaupt kommen und wer diese herstellt, breitet sich immer mehr aus und erreichte auch das Thema Bier. So wird die Nachfrage zum nachhaltigen Biertrend „Craft Beer“ immer größer. Wir legen Wert auf hochwertige Zutaten, die handwerkliche Brauereikunst und stellen unsere Biere kreativ zusammen. Das heißt wir überdenken, variieren und wagen uns an besondere Biere ran.

Ausserdem verzichten wir bei unseren Bieren auf sämtliche Zusatzstoffe und forcierte Verfahren und belassen unser Bier unfiltriert.

Wir glauben: Natürlich geht mehr!



So wird Bier hergestellt:

1

Schrotmühle

Malz (vorgekeimtes Getreide) wird gemahlen.



2

Maischefanne

Malzschrot und Brauwasser werden zu Maische vermischt und erhitzt.



3

Läuterbottich

Feste und flüssige Bestandteile werden getrennt. Bierwürze entsteht.



4

Würzpfanne

Hopfen wird zur Würze gegeben und etwa eine Stunde gekocht.



5

Whirlpool

Trübstoffe u.ä. werden entfernt.



6

Würzekühler

Heiße Würze wird abgekühlt.



7

Gärtank

Hefe wird hinzugegeben: Sie wandelt Malzucker in Alkohol und Kohlensäure.



8

Lagertank

Lagerung je nach Biertyp bis zu drei Monaten.



9

Abfüllung

Bier wird in Fässer oder Flaschen abgefüllt.



Tauche ein in die wunderbar vielfältige Welt der Biere und teste dich durch unser Sortiment – wir sind uns sicher, da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Ein gutes Bier
geht immer



Schinkels Pils

Ein untergäriges Bier mit feiner Hopfennote. Ausgeprägt im Geschmack und trotzdem sehr schlank. Unfiltriert und mit einem feinem Zusammenspiel aus dezenten Malznoten und einer angenehmen Bittere.

Alkohol	4,8 % Vol.
Bittereinheit	26
Stammwürze	11,7 °P



Schinkels Dunkel

Ein wunderbar vollmundiges, aber unaufdringliches Bier, welches durch seine feinen Röstaromen besticht und dezente Karamell- und Schokoladenaromen mitbringt. Ein wahrer Genuss durch den feinen Abgang und die angenehme Perlage.

Alkohol	4,8 % Vol.
Bittereinheit	22
Stammwürze	11,7 °P



Schinkels Weizen

Eine obergärige Bierspezialität mit ausgeprägten Frucht-
aromen, die im Vordergrund zur Bittere stehen. Das Zu-
sammenspiel aus spritziger Rezenz und einer erfrischen-
den Hefeblumigkeit beschert einen weichen und milden
Abgang.

Alkohol	5,5 % Vol.
Bittereinheit	16
Stammwürze	12,5 °P



Schinkels Kellerbier

Eine obergärige Bierspezialität mit einem angenehm
malzig-süßem Aroma, welches man schon im Antrunk
wunderbar herausschmeckt. Die Bittere hält sich dezent
im Hintergrund, um feinsten Toffee- und Karamellnoten
den Vortritt zu lassen.

Alkohol	5,5 % Vol.
Bittereinheit	20
Stammwürze	11,7 °P

Darf's auch etwas mehr sein?



Schinkels Helles

Ein erfrischendes und leicht trinkbares Helles. Der leichte Geruch nach Getreide macht Lust auf den ersten Schluck, der sich dann malzaromatisch und leicht süßlich auf die Zunge legt, die sehr dezente Bitternote wird mit einer leicht, leckeren Honignote abgerundet.

Alkohol	5 % Vol.
Bittereinheit	14
Stammwürze	12 °P



Schinkels Stout

Ein vollmundiges ebenholzfarbenes Bier, mit einer cremigen Schaumdecke, durch die man schon die feinen Röstaromen wahrnehmen kann. Im Antrunk kommen die ausgeprägten Schokoladen- und Kaffeenoten des malzbetonten Bieres zum Vorschein. Die Süße des Malzes wird durch eine angenehme Bittere perfekt ausbalanciert.

Alkohol	6,0 % Vol.
Bittereinheit	22
Stammwürze	15,5 °P





Schinkels Amber (Red ale)

Eine obergärige, vollmundige Spezialität mit einer wunderschön opalisierenden Bernsteinfarbe. Unser Amber besticht durch seine ausgeprägten Karamellnoten, die von einer aromatischen Hopfenbittere noch unterstrichen wird.

Alkohol 5,2 % Vol.
Bittereinheit 18
Stammwürze 12,5 °P



Schinkels Pale Ale

Ein obergäriges hopfenbetontes Bier mit feinen fruchtigen Zitrusaromen und einem Geschmack von grünen Früchten. Eine angenehme, fein eingebettete Bittere macht das Bier wunderbar harmonisch.

Alkohol 5,5 % Vol.
Bittereinheit 40
Stammwürze 13,5 °P

Für jede Jahreszeit
das Beste



Schinkels Bio-Bock

Dunkelbraun und rotstichig, mit einer dichten Schaumkrone. Eine intensive Malzsüße, die durch eine angenehme Hopfenbittere unterstrichen wird. Dunkelmalzig und alkoholbetont duftend. Dabei verzichten wir auf forcierte Verfahren und belassen unser Bier unfiltriert.

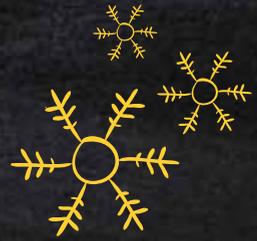
Alkohol 7 % Vol.
Bittereinheit 28
Stammwürze 16,5 °P



Schinkels Kirschbier

Unser Original Witzenhüsser Kirschbier. Ein fruchtiges Geschmackserlebnis, mit der Frische von reifen Kirschen aus Witzenhausen, der Hauptstadt der Kirschen. Unser Kirschbier ist von einem fein-fruchtigen Geschmack geprägt, der ein feines Zusammenspiel mit dem Hopfen abgibt.

Alkohol 4,3 % Vol.
Bittereinheit 20
Stammwürze 11 °P



Schinkels Naturradler Grapefruit

Mit dem Schinkels Naturradler Grapefruit bringt die Schinkels Brauerei eine spritzige Erfrischung ins Glas. Die perfekte Kombination aus feinerherbem Bier und natürlicher Grapefruit-Limonade sorgt für einen einzigartig fruchtigen und gleichzeitig angenehm herben Geschmack – ganz ohne künstliche Zusätze.



Alkohol 2,5 % Vol.

Éthos - Schinkels Doppelbock

Ein streng limitiertes Bier mit einem poetischen Namen: Éthos = das Jahresbier.

Jedes Jahr in der Weihnachtszeit besticht das ein Jahr gelagerte Bier mit seiner malzig, ausgewogenen Süße.



Alkohol 8,0 % Vol.
Stammwürze 18 °P



Schinkels & Friends



Kornblume Bio

Dieses Biermischgetränk ist ein vollmundig ausgewogenes, goldblondes Getränk bei dem die duftig-floralen Noten der Kornblume auf die feinherbe Frische des Tettninger Aromahopfens treffen. Der Honig wurde von der Imkerei Curic in Brandenburg geerntet und mit größter Sorgfalt verarbeitet.

Alkohol: 4,4 % Vol.

Alkoholfrei



Schinkels Bio Pils Alkoholfrei

Das neue Schinkels Alkoholfrei, frisch hopfig und naturtrüb. Ideal zum Sport und für alle die auf Alkohol verzichten möchten.

Alkoholfrei



Schinkels Naturradler Grapefruit alkoholfrei

Spritzig, fruchtig und 100 % natürlich – das ist unser neues Schinkels Naturradler Grapefruit Alkoholfrei! Die perfekte Mischung aus feinherbem Biergeschmack und sonnengereifter Grapefruit sorgt für pure Erfrischung, ganz ohne Alkohol und ohne künstliche Zusätze.



Schinkels Bio Weizen Alkoholfrei

Unser alkoholfreies Weizen besticht mit seinem samtigen Mundgefühl und einer überraschenden Fruchtigkeit im Antrunk, abgerundet wird der Geschmack durch eine fein süßliche Malznote.

Tasting-Anleitung



1. Schaffe eine angenehme Atmosphäre, in der du wenig abgelenkt wirst!



2. Benutze auf jeden Fall ein Glas und trink nicht einfach aus der Flasche!



3. Kühl dein Bier nicht zu stark! Sechs Grad Celsius sind eigentlich schon zu kalt! Ansonsten gilt grob: Je mehr Alkohol, desto wärmer.

1. 2. 3.

4. Verkoste nach der richtigen Reihenfolge, es gilt immer von hell nach dunkel und von geringem Alkohol zu stärkerem Alkohol. **WICHTIG!** Wir haben dir unsere Empfehlung auf den vorhergehenden Seiten in die Kästchen der in deinem Paket enthaltenen Biere geschrieben.



5. Lass dir Zeit beim Eingießen! Gieß anfangs am Glasrand entlang (um die Kohlensäure zu bewahren). Später in die Mitte (um die Krone aufzubauen)!



6. Betrachte die Farbe, das Auge trinkt mit!



7. Riech an deinem Bier! Oftmals entfalten sich im Geruch die besten Aromen, denn rund 400.000 Riechzellen leiten mehrere tausend Geruchseindrücke der Aromastoffe im Bier an das Gehirn zur Unterscheidung weiter.
8. Trink langsam und in kleinen Schlucken!
9. Spuck dein Bier nicht aus! Gerade im Abgang kann man bei Bier noch so viel schmecken.
10. Konzentriere dich nach dem ersten Eindruck bei jedem Schluck auf einen anderen Aspekt des Bieres (Einstieg, Abgang, Bitterkeit, Trinkbarkeit usw.) und füge diese am Ende zusammen.
11. Lass das Bier nachwirken, um lange Abgänge genießen zu können, bevor du erneut trinkst!

Viel Spaß



Wir wünschen dir viel Spaß beim Verkosten
unserer Bierspezialitäten!

Je nach Saison haben wir immer mal andere Biere
die nur darauf warten, probiert zu werden.





Du willst das ganze auch mal vor Ort erleben?

Dann komm nach Witzenhausen in unsere Brauerei und tritt mit unserer Dipl. Biersommelière Sarah bei einer Bierverkostung eine Reise durch die Bierlandschaften an.

Erlebe das Genussmittel Bier in völlig neuer Form. Lerne verschiedene Bierspezialitäten kennen und begeben dich auf eine Reise für all deine Sinne.

Wir freuen uns auf Dich!
Dein Team von Schinkels Brauhaus



#natürlichlecker

Kennst du eigentlich schon unsere Limonaden?

Unsere Limonaden WIZ-Orange, WIZ-Kirsche und WIZ-Zitrone werden ausschließlich mit BIO-Direktsaft hergestellt, keine Konzentrate, keine Stabilisierungsmittel, keine künstlichen oder natürlichen Aromen.

Eine unvergleichliche Kombination aus Fruchtigkeit, Erfrischung und vollem Geschmack. In die WIZ-LIMO kommt nur Bio-Direktsaft, Bio-Zucker, Wasser und Kohlensäure in höchster Qualität.

Somit ist sie in unserer Region ein einzigartiges Produkt.





WIZ-Zitrone

Die Mutter aller Limonaden.

Leichte Säure, schön spritzig,
naturtrüb und nicht zu süß.
Genießen, wie frisch gepresst
am Straßenstand.

WIZ-Orange

Die fruchtige Orange.

Sonnengereifte Orangen
fein abgestimmt mit Bio-
Rübenzucker und spritziger
Kohlensäure. Fertig! Lecker!
Sonne! Sommer!



WIZ-Kirsche

Witzenhausen und Kirsche.

Passt? Passt! Fruchtige
Bio-Kirsche trifft auf einen
kleinen Teil Bio-Rübenzucker.
Cherry Cherry Lady!



WizLimo



Erfrischend wach!

Die Cola aus Witzenhausen

Eines der ersten Erfrischungsgetränke der Welt.
Und auch heute noch das beliebteste Erfrischungsgetränk weltweit. Dann liegt es doch Nahe das wir unser Sortiment mit einer WIZ Limo COLA erweitern.

Unsere erfrischende Cola gibt es auch ohne Zucker, aber mit dem vollen, unverwechselbaren Geschmack, den du liebst. Perfekt für alle, die auf nichts verzichten wollen.

Immer wieder ein besonderes Geschmackserlebnis.





Lass es dir schmecken!

Schinkels Brauhaus
Am Sande 9
37213 Witzenhausen

Telefon: 05542 5059293
info@schinkels-brauhaus.de
www.schinkels-brauhaus.de