



Bier, Limo
+ Mehr



Willkommen

Bier ist mehr als ein Getränk. Es ist ein Stück Kultur, gelebtes Handwerk und Ausdruck echter Leidenschaft. Jeder Brauvorgang verbindet ausgewählte Rohstoffe, traditionelle Braukunst und den Anspruch, Biere mit unverwechselbarem Charakter zu schaffen.

Die Schinkels Bierfibel lädt dazu ein, die Vielfalt der Braukunst zu entdecken. Sie erzählt die Geschichte hinter jedem Bier, beschreibt seine besonderen Aromen und zeigt, wie aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe einzigartige Geschmackserlebnisse entstehen. Ob klassisch, naturbelassen oder kreativ interpretiert – jedes Bier trägt seine eigene Handschrift und steht für Qualität, Regionalität und Genuss.

Schinkels. Mehr als Bier.



So wird Bier hergestellt:

1

Schrotmühle

Malz (vorgekeimtes Getreide) wird gemahlen.



2

Maischepfanne

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 Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure.



8

Lagertank

Lagerung je nach Biertyp bis zu drei Monaten.



9

Abfüllung

Bier wird in Fässer oder Flaschen abgefüllt.



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

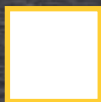


Schinkels Dunkel

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. Dunkelmaltig und alkoholbetont duftend. Dabei verzichten wir auf forcierte Verfahren und belassen unser Bier unfiltriert.

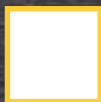
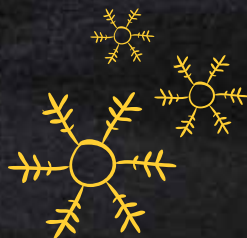
Alkohol	7 % Vol.
Bittereinheit	28
Stammwürze	16,5 °P



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 feinherbem 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 Tettnanger 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.



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



WIZ Limo – Mehr als Erfrischung.

Erfrischung beginnt mit den richtigen Zutaten. Deshalb steht WIZ für ehrliche Getränke mit vollem Geschmack, hochwertigen Rohstoffen und dem Anspruch, nur das in die Flasche zu bringen, was wirklich hineingeht.

Die WIZ-Limonaden Orange und Zitrone werden mit Bio-Direktsaft hergestellt – ohne Konzentrate und ohne künstliche Aromen. Die WIZ Kirsche überzeugt mit ihrem intensiv-fruchtigen Geschmack und bringt den Charakter der Region in jede Flasche. Ergänzt wird das Sortiment durch die spritzige WIZ Mische, den beliebten Mix aus Cola und Orange, die klassisch-erfrischende WIZ Cola, die zuckerfreie WIZ Cola Zero sowie die fein-herbe WIZ Bio-Mate.

Ob fruchtig, herb oder klassisch – jede Sorte steht für Qualität, Regionalität und unverfälschten Geschmack. Mit viel Leidenschaft entwickelt und gebraut, entstehen Erfrischungsgetränke, die ehrlich sind, Charakter haben und einfach Lust auf den nächsten Schluck machen.





WIZ-Zitrone

Die Mutter aller Limonaden.

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



WIZ-Kirsche

Witzenhausen und Kirsche.

Passt? Passt! Fruchtlige
Kirsche trifft auf einen
kleinen Teil Rübenzucker.
Cherry Cherry Lady!

WIZ-Orange

Die fruchtige Orange.

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



WIZ-Apfel

Unsere Apfelschorle verbindet
fruchtige Apfelaromen mit
prickelnder Spritzigkeit – er-
frischend natürlich, perfekt für
jeden Moment.



WIZ-Cola

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 COLA erweitern.



WIZ-Cola 0%

Entdecke den neuen Genuss mit WIZ Cola 0%! Unsere erfrischende Cola kommt jetzt ohne Zucker, aber mit dem vollen, unverwechselbaren Geschmack, den du liebst. Perfekt für alle, die auf nichts verzichten wollen.



WIZ-Mische

Unsere WIZ Cola trifft fruchtige Orange – eine harmonische Mischung aus spritziger Erfrischung und fruchtigem Genuss, die jeden Schluck zum Erlebnis macht.



WIZ-Mate

Unsere WIZ Mate bringt einen belebenden Kick, der dich wach macht und neue Energie gibt.





Lass es dir schmecken!

Schinkels Brauhaus
Am Sande 9
37213 Witzenhausen

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