



## Bierbrauen im DSV

Liebe Mitglieder,

**am 14. Januar 2023**

wird im Clubhaus Altbier gebraut!  
Wir führen an diesem Samstag

**ab 15 Uhr ein Bierbrau-Seminar**  
durch.

Der Brauvorgang beträgt 8 Stunden mit Pausen. Die notwendigen Geräte wie Kessel und alle Zutaten für 40 Liter Düsseldorf-Alt Bier bringt Kai Damm-Jonas mit. Ein erfahrener und begeisterter „Bier-Sommelier“, der uns an diesem Tag das Home-Bierbrauen beibringen wird.

Nur zuschauen ist auch erlaubt - anders als bei unseren anderen Arbeitsdiensten. Ihr könnt auch später als 12 Uhr mittags kommen. Arbeitsstunden werden für diesen Tag allerdings nicht angerechnet.

Kai hat mich vor einer gewissen Geruchsbelästigung beim Koch- Vorgang gewarnt. Wir haben aber genug Platz und werden gut lüften. Das Brauwasser wird nicht aus unserem Brunnen im Hafen, sondern aus der DSV-Wasserleitung kommen.

Ihr seid alle eingeladen, natürlich auch die Damen und Herren die kein Bier mögen, lieber Wein trinken oder alkoholfreie Getränke bevorzugen. Dazu gibt es aus der DSV-Küche Chili con carne (frisch zubereitet von Titus) und in unserem Backofen von mir frisch gebackenes Vollkornbrot. (Ich hoffe, die Elektro-Sicherungen im Clubhaus halten das alles aus.) Damit erfülle ich mir einen schon lange gehegten Wunsch, das Know How fürs „home brew“ zu bekommen.

Merkt diesen Termin vor und gebt **mir bis zum 9. Januar** (dann habe ich einen krummen Geburtstag) Bescheid, ob ihr zum Bierseminar kommen könnt. Natürlich auch mit Freunden. Musik wird es im Hintergrund auch geben, Santiano wird dabei sein, aber leider nicht live.

Wer meint, er könne an diesem Tag das frisch Gebraute schon trinken, den muss ich allerdings enttäuschen. Die Flaschenabfüllung erfolgt ca. 14 Tage später. Als Termin für die Flaschenabfüllung haben wir

**Mittwoch den 1. Februar um 19 Uhr** (DSV-Stammtisch) vorgesehen.

Danach beginnt die Flaschengärung in unseren Räumen und ca. 4 Wochen später können wir unser DSV-Alt Bier dann endlich verkosten. Der Termin wird noch bekannt gegeben.

Wer sich vorab über die 26 Schritte bei unserem Bierbrauen informieren möchte, kann bei [brauanleitung.com](http://brauanleitung.com) den Ablauf finden.

Ich freue mich auf eure Rückmeldungen:

persönlich – telefonisch - e-mail oder Aushang im Clubhaus -Nur „whatsapp“ habe ich (leider) nicht.

Werner Buhr