



# Dampfbier®



Ein Bier wie vor 100 Jahren, obergärig, mild, bernsteinfarbig und von besonderem Geschmack.

Das Original-Bier aus der Gründerzeit der 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel, wie es Brauereipionier Wolfgang Pfeffer eingebraut hat.

Zu dieser Zeit waren im Bayerischen Wald Hopfen und Malz rare Rohstoffe. Wolfgang Pfeffer verwendete kein Weizen-, sondern nur Gerstenmalz von leicht bräunlicher Farbe. Mit dem teuren Hopfen musste sehr gespart werden.

Die Gärung mit obergäriger Hefe verlief rasch in hölzernen, offenen Bottichen bei Temperaturen von 18°- 20° C. Dadurch kam es zu einer heftigen Kohlensäureentwicklung, die an der Decke (Schaum über der Flüssigkeit) große Gasblasen entstehen ließ. Diese zerplatzten von Zeit zu Zeit, sodass der Eindruck entstand, das Bier „dampft“.

– Der Name Dampfbier war geboren.



## Produktdaten

Dampfbier	Bügelflasche 0,5 l Fass 5 l, 30 l & 50 l
EAN Code	42600151046004
Gebinde	20 x 0,5 l
Anzahl Palette	40
alc. Gehalt	5,0 %
Stammwürze	11,5 %
Brauart	obergärig
Zutaten	Wasser, <u>Gerstenmalz</u> , Hopfen
MHD	6 Monate Flasche 3 Monate Fass

SEIT  1889