

SCHANKHALLE
PFEFFERBERG



BRAUKUNST



Hopfen | Malz | Wasser | Hefe

Mehr braucht ein gutes Bier nicht.

Keine Filtration, keine Wärmebehandlung,
kein Schnickschnack – nur pures Aroma ...
frisch bei uns aus dem Tank schmeckt's einfach am besten!

Braumeister Thorsten Schoppe zeigt,
wie viel in diesen vier Zutaten steckt:
Ob extra viel Hopfen im Pils oder norwegische Hefe,
jedes Schoppe-Bier hat seinen ganz eigenen Charakter.
Genau wie die, die es trinken.

Schon früh wusste Thorsten Schoppe ...

... seine Zukunft liegt im Bierbrauen.
Fasziniert vom Duft und den kreativen Möglichkeiten,
braute er sein erstes Bier in der elterlichen Waschküche.

Über 100 Sorten hat der studierte Brauer bereits kreiert –
stets experimentierend und auf der Suche nach der
besonderen Note. Eines haben alle gemeinsam:
Sie bleiben nicht lange im Glas.

Seit 2013 braut Thorsten in der Schankhalle Pfefferberg,
wo seine Biere die Brauhausküche maßgeblich beeinflussen.



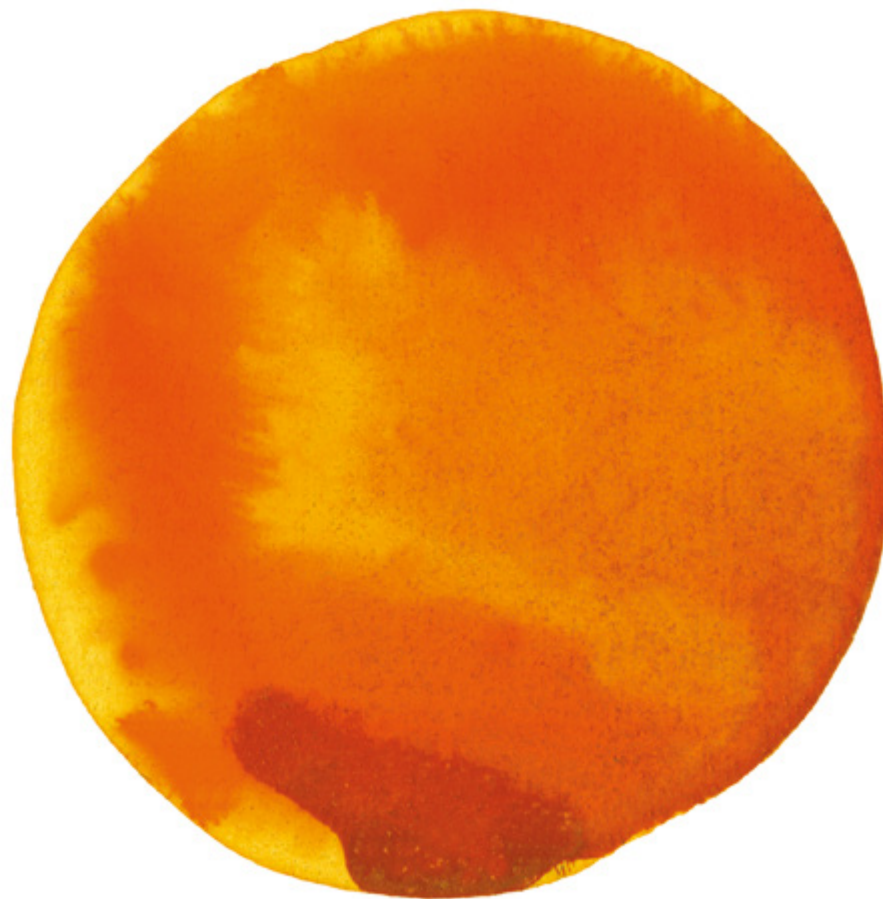
BERGPILS

Spritziges, angenehm herbes
Pilsener mit fruchtigem
Hopfenaroma.

0,3l 4,5 €

0,5l 5,5 €

ABV 5,0% | PLATO 12° | IBU 30



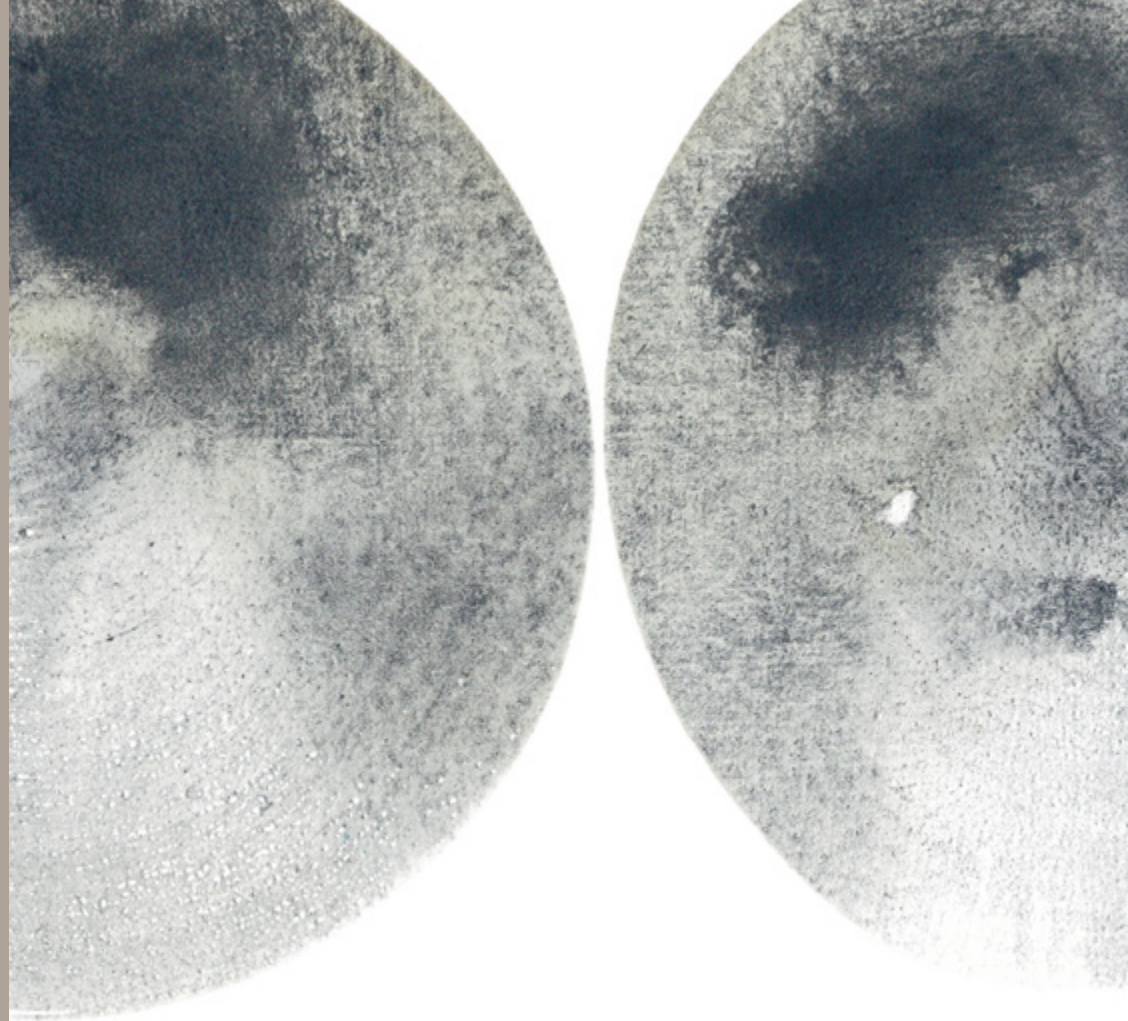
BERGHELLES

Mildes Helles mit leichter
Getreidenote – wenn es einfach nur
ein Bier sein soll, aber lecker!

0,3l 4,5 €

0,5l 5,5 €

ABV 5,0% | PLATO 12° | IBU 18



RED ALE

Das milde Rotblonde
mit leicht fruchtiger Malznote
und maximaler Süffigkeit.

0,3 l 4,5 €

0,5 l 5,5 €

ABV 5,5% | PLATO 13° | IBU 20

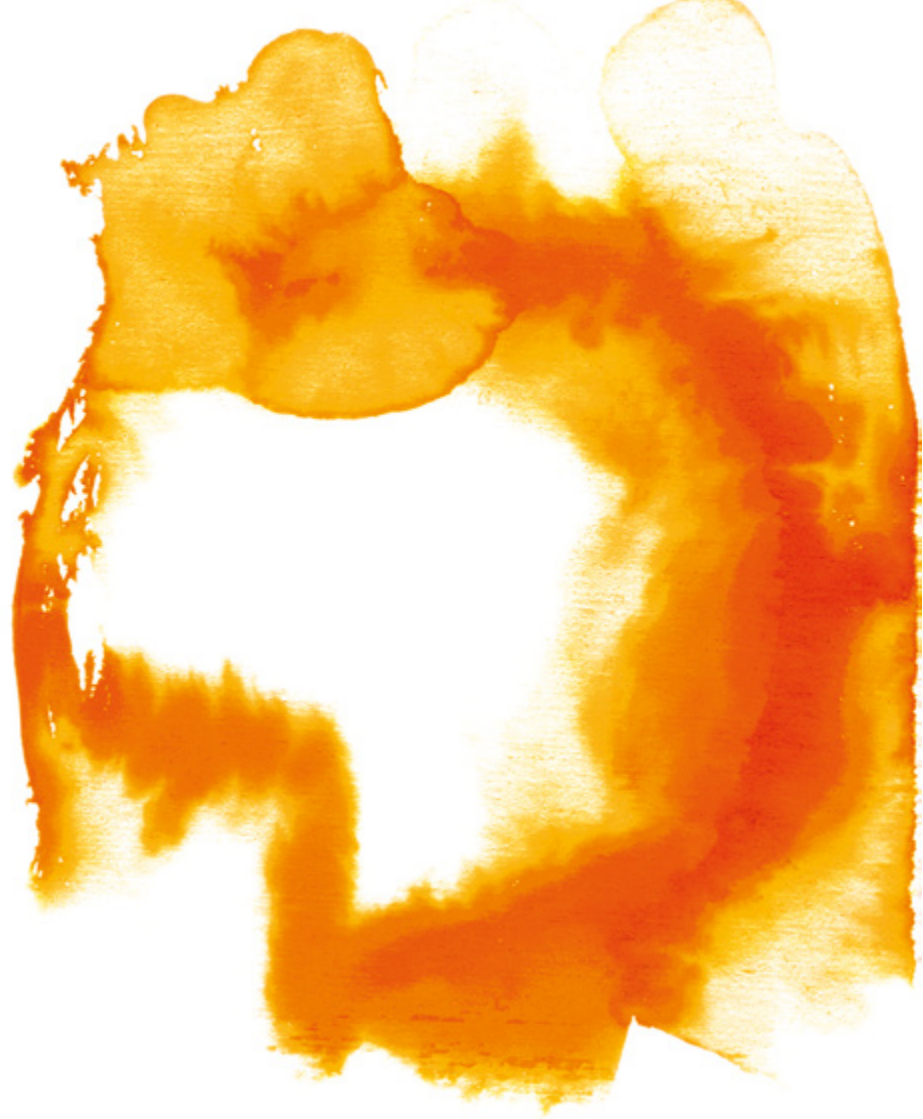


CITRA PALE ALE

Zitruslastiges Pale Ale mit
der Frische des Citra-Hopfens
und exotischen Anklängen.

0,3l 4,5 €
0,5l 5,5 €

ABV 5,0% | PLATO 12° | IBU 30



TROPIC ALE

India Pale Ale mit tropischen Aromen
und intensivem Geschmack –
unser Fruchtkorbchen.

0,3 l 4,5 €

0,5 l 5,5 €

ABV 6,0% | PLATO 15° | IBU 30



SONNENWEIZEN

Bananiges Hefeweizen mit
viel Blubber und sahnigem Schaum.
Das perfekte Sommergetränk!

0,3l 4,5 €
0,5l 5,5 €

ABV 5,2% | PLATO 12° | IBU 15



BERGSTRASSE

Null Promille,
voller Geschmack.
Die helle Freude!

0,3l 4,5 €

0,5l 5,5 €

ABV < 0,5% | PLATO 7° | IBU 8



Braukurse

In kleinen Gruppen wird an unserer Minibrauanlage ein Craftbeer gebraut – vom Schrotten bis zum Kochen des Suds.

Braumeister Thorsten Schoppe vermittelt alles Wichtige rund ums Brauen. Hochwertige Rohstoffe werden kreativ eingesetzt.

Dazu gibt es die Gelegenheit, unsere Biere frisch vom Tank zu probieren und die Brauerei zu besichtigen.

Das erwartet Euch

- Kleines Frühstück und Kaffee
- Erstellung eines Mini-Suds
- Vermittlung von umfangreichem Brauwissen
- Leckeres Mittagessen mit Craft-Beer-Begleitung
- Führung durch die Brauerei und Abschluss der Brauanleitung
- 4er-Pack Schoppe-Bier für alle Teilnehmenden
- Verkostung des selbstgebrauten Bieres einige Wochen später im Taproom in Kreuzberg möglich

Immer an einem Sonntag pro Monat

98 € pro Person

13.00–18.00 Uhr und auf Anfrage.

veranstaltungen@schankhalle-pfefferberg.de | T. 030 2332898-00

Brauereiführungen

STANDARD



45-minütiger Rundgang durch die Brauerei mit Erklärungen zum Brauprozess, 2 Kostproben unserer Biere.

Give-Away: 1 Flasche Bier + 1 Flaschenöffner

25€ pro Person

KOMFORT



60-minütiger Rundgang durch die Brauerei mit detaillierten Erläuterungen zum Brauprozess, 5 Kostproben unserer Biere

Give-Away: 4-Pack Bier + 1 Flaschenöffner

35€ pro Person

EXKLUSIV



90 Minuten umfassender Einblick in den Brauprozess, 5 Kostproben unserer Biere, begleitet von passenden Fingerfood-Häppchen.

Give-Away: 4-Pack Bier + 1 Flaschenöffner

45€ pro Person

Für Bierfans und solche, die es werden wollen:

ABV Alcohol by Volume | Alkoholgehalt

PLATO Stammwürze in Grad Plato

Die Stammwürze gibt an, wie viel gelöster Zucker vor der Gärung im Bier steckt. Sie beeinflusst den Alkoholgehalt und den Körper des Bieres.

IBU International Bitterness Unit | Bittereinheit

Die Bittereinheit ist ein Maß für die Bittere eines Bieres. Ein höherer Wert bedeutet mehr Hopfenbittere, ein niedrigerer Wert ein milderer Bier.

Und noch mehr Information:



Foto Thorsten Schoppe © **Thomas Kierok**; Titelfoto und Grafiken © **Sophia Paeslack**
Die Idee zu den Grafiken ist beim Austausch über die Biere in dieser Karte entstanden.



