



WERKSVIERTEL BRÄU

Unser Viertel Bier.

EIN BIER VON MENSCHEN FÜR MENSCHEN

Seit dem 22.2.22 belebt das Werksviertel Bräu die uralte Münchner Tradition der Stadtviertel-Brauereien neu. Die Familienbrauerei im Herzen des Werksviertel-Mitte, setzt auf ehrliches Handwerk, eine nachhaltige Produktion und regionale Zutaten.

Das Werksviertel Bräu ist ein Genussbotschafter
des Werksviertel-Mitte

Unser Bier ist und bleibt einzigartig, ebenso wie die Menschen in unserem Viertel. Wir verbinden Herzlichkeit und Tradition mit einem modernen, urbanen, menschlichen Anstrich. Masse? Ist nicht unser Ziel. Unser Viertel Bier ist ein handwerklich gebrautes Bier, dessen Geschmack sich mit der Einzigartigkeit der eingesetzten Rohstoffe wandelt.

Unsere Braumeisterin kreierte – durch das von der Pieke auf erlernte Brauhandwerk – ein einzigartiges naturtrübes, goldgelbes Bier. Es ist münchenerisch, g'schmackig, mit Herz gebraut und Ausdruck der Lebensart des geselligen Miteinanders.

Unser **HELLES UNFILTRIERTES BIER** überzeugt durch Vollmundigkeit, Würze, eine ausgeprägte Hopfenblume, feinporigen weißen Schaum, Harmonie im Geschmack sowie durch ein ausgewogenes Zusammenspiel zwischen Hopfen und Gerstenmalz.

Es ist ein Elixier, das durch seine ausgewogene Verteilung von blumigen und feinherben Geschmacksnuancen besticht.

Traditionell wird unser Bier nach dem Münchner Reinheitsgebot gebraut.



Stammwürze:
11,9 °P

Alkohol:
4,9 % vol.

Hopfen:
Saphir, Perle

Bittereinheiten:
14

Malz:
Pilsner, Caramel Hell,
Münchner, Sauermalz

EBC:
11

Hefe:
W 34/70

MIT FREUDE GETRUNKEN – PROST!