

Dampfbier

Original aus der

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel

W. Pfeffer Seit 1889

Dampfbier

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

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

Zur Zeit der Brauereigründung 1889 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	EAN Code	Gebinde	Anzahl/ Palette	alc. Gehalt	Brauart	MHD
Bügelflasche 0,5 l	4260015046004	20 x 0,5 l	40	5,0%	obergärig	6 Mon.
Fass: 5 l, 30 l, 50 l						3 Mon.

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel • W. Pfeffer • Regener Straße 9 • 94227 Zwiesel
Tel. 09922/84660 • Fax 846655 • e-mail: info@dampfbier.de • www.dampfbier.de