

# Dampfbier

Original aus der

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel

W. Pfeffer Seit 1889

## Schmelzer Hoibe

Der Schmelzer ist in einer Glashütte u.a. für die richtige Zusammensetzung und das Einbringen des Gemenges aus Scherben, Pottasche, Quarzsand, Kalk und Soda in den Hafen des Glasofens verantwortlich, wo es zum verarbeitungsfähigen Glas erschmolzen wird.

Die Umgebungstemperatur vor dem Ofen beträgt um die 50° C.

Unser Schmelzer Bier hat weniger Alkohol als unser Helles und ist somit der ideale Durstlöcher für die schweißtreibende Arbeit des Schmelzers.

Gleichzeitig ist es das ideale Getränk für alle, die gerne ein leichteres Bier genießen wollen, ohne auf den typischen Biergeschmack zu verzichten.

“**Hoibe**” ist der gängige Ausdruck in Bayern für 0,5 l Bier.



### Produktdaten:

Schmelzer-Hoibe	EAN Code	Gebinde	Anzahl/Palette	alc. Gehalt	Brauart	MHD
Euro-Flasche 0,5 l	4260015044000	20 x 0,5 l	40	3,5%	untergärig	6 Mon.

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