



Die Originalrezeptur der Mönche

Benediktiner Biere werden mit höchster Sorgfalt und besonderen Zutaten gebraut

Seit über 400 Jahren brauen die Benediktiner Mönche im bayerischen Ettal ihre Biere nach Originalrezepten und nach höchsten Qualitätsanforderungen. Ausgewählte Zutaten und ein besonderer Brauprozess zeichnen die Benediktiner Weissbiere in besonderer Weise aus. Besonders stolz ist man auf die besondere Kellerhefe sowie die Originalrezeptur der Mönche. Die wichtigsten Besonderheiten der Benediktiner Biere und ihres Brauprozesses auf einen Blick:

- die **Ettaler Kellerhefe**: Sie verleiht den Benediktiner Bieren ihren fruchtig-prickelnden und dabei besonders bekömmlichen Geschmack.
- die **Benediktiner Originalrezeptur**: Auch heute noch werden die Benediktiner Weissbiere nach der Originalrezeptur der Mönche aus dem Jahr 1609 gebraut.
- der **Brauprozess**: Regelmäßig kontrollieren die Benediktiner Mönche den Brauprozess in Lich vor Ort und garantieren damit, dass die Benediktiner Biere nach ihren Vorgaben und Prinzipien gebraut werden.
- die **Mönchsglas-Prüfung**: Während des Brauprozesses überprüfen die Braumeister mit dem sogenannten Mönchsglas permanent die Qualität der gebrauten Benediktiner Biere.