



**KLOSTER**  
**Andechs**  
SEIT 1455

BAYERN

**KIEM**  
Philosophy of Beer

## ANDECHS SPEZIAL HELL

Ein echtes bayrisches Märzenbier von goldgelber Farbe mit einem vollen und runden Malzkörper. Es ist das bekannte und bekömmliche Spezialbier vom „Bräustüberl“ im Kloster Andechs. Der weiche Geschmack ist gekennzeichnet von ausgewogenen süßen und hopfenbitteren Nuancen. Ein schmackhaftes Beispiel altbayrischer Brauart.

### DIE BRAUEREI

Seit über 550 Jahren wird am „Heiligen Berg Bayerns“ die klösterliche Braukunst gepflegt und stets verfeinert. Die Klosterbiere der Andechser Mönche stehen heute für die erfolgreiche Verbindung von benediktinischer Brautradition und raffinierter Brautechnik. Alle Andechser Biere werden ausschließlich im Kloster Andechs gebraut und abgefüllt.



### SORTIMENT

HELL

SPEZIAL HELL

WEISSBIER

WEISSBIER ALKOHOLFREI

BERGBOCK HELL

DOPPELBOCK DUNKEL



## PRODUKTBLATT

Biertyp | Märzen

Brauart | untergärig

Alkoholgehalt | 5,9 % vol.

Stammwürze | ca. 13,5%

KEG - Anschluss | Flach - Fitting

CO<sup>2</sup> - Sättigung | 5,5 g/l

## ORGANOLEPTISCHE TABELLE

Erscheinungsbild | leuchtend, goldgelb (8,5 EBC)

Bittereinheiten (IBU) | 25

Serviertemperatur | 7-8°

Aroma | malzaromatisch

Geschmack | voller und runder Malzkörper, weicher Geschmack mit süßen und hopfenbitteren Nuancen

Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen



Fass  
30 l



50 cl  
EW



50 cl  
MW



K. Kiem GmbH | St. Margarethenstr. 12 | I-39011 Lana (BZ)  
T +39 0473 56 13 54 | info@birreKIEM.com | birreKIEM.com



birrekiem.com