

THE STORY ABOUT KITCHEN BREW

Inspiziert von der grossartigen Entwicklung der nordamerikanischen Craft Bier-Welt, haben wir 2016 nach drei Jahren Gastbrauen unsere **eigene Microbrewery** in einer früheren Druckerei mit viel Altindustriecharme aus den 50er-Jahren in **Allschwil bei Basel** eröffnet.

Mit viel **Herzblut statt Hektoliter** brauen wir auch in unserem neuen Zuhause hocharomatische und gehaltvolle, aber stets **ausgewogene und angenehm zu trinkende Biere** – dies die Brauphilosophie der von Fabian Ehinger ursprünglich auf einer 25 Liter-Kleinanlage in einer leerstehenden Küche mitten in der Basler Innenstadt kreierten Biere. Hochwertiges, neuartiges Biertrinkerlebnis für jedermann, selbst für Nichtbiertrinker – dies der Anspruch an uns selbst.

Durch **innovative Brautechniken** wie dem Dry Hopping (Kalthopfung) oder einem intensiven Late Hopping (Späthopfung), durch **die Verwendung von hocharomatischen Hopfensorten** insbesondere aus dem Nordwesten der USA und durch das **Brauen vielseitigster Bierstile** aus der weiten Welt führen wir die gewaltige nordamerikanische Craft Bier-Revolution der letzten Jahrzehnte in Basel, in der Schweiz und in Mitteleuropa weiter.



WHERE TO GET KITCHEN BREW

Auf Vorbestellung direkt bei uns in unserer Microbrewery! Mail to info@kitchenbrew.ch. Abholung nach Vereinbarung in unserer Microbrewery an der Binningerstr. 101 in Allschwil, Schweiz.

Schweizweit in diversen Verkaufsstellen und in der Gastronomie – siehe *Availability* auf www.kitchenbrew.ch.

Pre-order our beers directly for pickup at the brewery!

Mail to info@kitchenbrew.ch. Pick up by appointment at Binningerstr. 101 in Allschwil, Schweiz.

Swiss-wide in various stores, bars and restaurants – see *Availability* on www.kitchenbrew.ch.

VISIT OUR MICROBREWERY

Von September bis Mai grundsätzlich **jeden Mittwoch** (Ausnahmen vorbehalten) **von 17 bis 22 Uhr** anlässlich der **KITCHEN BREW Tasting Nights** by ALL BAR ONE! Geniesse und degustiere alle unsere Biere im Offenausschank, begleite uns beim Brauen und lass Dich in die grossartige Welt der Craft Biere einführen. Anmeldungen sind nicht nötig – komme und gehe wann Du wünschst. Bei Gruppen ab 12 Personen sind wir für eine Reservation dankbar (mail to info@kitchenbrew.ch).

Die Daten der nächsten Tasting Nights sind immer auf www.kitchenbrew.ch aufgeführt.

From September to May visit our Microbrewery **every Wednesday** (subject to exceptions) from 5 to 10 pm for **KITCHEN BREW Tasting Nights** put on by ALL BAR ONE! Taste and enjoy all our beers on tap, join our brewers while they are brewing and dive into the fantastic world of craft beers. No booking necessary – come and go whenever you wish. For groups of 12 or more people, please contact us in advance to make a reservation (mail to info@kitchenbrew.ch).

Please visit www.kitchenbrew.ch for the Tasting Nights schedule.

KITCHEN BREW

Binningerstrasse 101 | 4123 Allschwil

Schweiz / Switzerland

www.kitchenbrew.ch, info@kitchenbrew.ch



KITCHEN BREW



EVERYDAY PALE ALE

Das milde, fruchtige helle **KITCHEN BREW** für jede Gelegenheit. Die spannendste Alternative zu vielen hellen Bieren.

Alkoholgehalt 5.2 vol%.

Malzsorten Pale Malt, Münchner Malz (beides Gerste) und Weizenmalz.

Hopfen Mandarina Bavaria.

Hefe Obergärige Hefe.



CASCADE AMBER ALE

Der **KITCHEN BREW**-Klassiker. Ein Amber im nordamerikanischen Stil. Exotisch-fruchtig, leichte Bitterkeit, leichte Karamellnoten.

Alkoholgehalt 5.8 vol%.

Malzsorten Pilsner Malz, Münchner Malz, Karamellmalz (alles Gerste).

Hopfen Cascade aus dem Yakima Valley (Washington State, USA).

Hefe Obergärige Hefe.



INDIA DARK ALE

Die dunkle Interpretation eines India Pale Ale (IPA). Angenehme Röstaromen und Bitterkeit. Hopfen-würzig. Ein gehaltvolles, aber leicht zu genießendes dunkles Bier.

Alkoholgehalt 5.8 vol%.

Malzsorten Pale Malt, Münchner Malz, Karamellmalz, Röstmalz (alles Gerste).

Hopfen Citra, Cascade und Amarillo aus dem Yakima Valley (Washington State, USA).

Hefe Obergärige Hefe.



AMERICAN PALE ALE

Das gehaltvolle helle **KITCHEN BREW**. Ein Pale Ale im nordamerikanischen Stil. Malziger Körper, feine Bitternoten, fruchtig.

Alkoholgehalt 5.5 vol%.

Malzsorten Pale Malt, Münchner Malz, Karamellmalz (alles Gerste).

Hopfen Cascade und Mosaic aus dem Yakima Valley (Washington State, USA).

Hefe Obergärige Hefe.



SESSION IPA

Ein Leichtbier als India Pale Ale (IPA) interpretiert. Golden-hell, intensiv hopfen-würzig, markante Bitterkeit Taste the Mosaic Hop !

Alkoholgehalt 4.5 vol%.

Malzsorten Pale Malt, Karamellmalz (beides Gerste).

Hopfen Mosaic aus dem Yakima Valley (Washington State, USA).

Hefe Obergärige Hefe.



IPADIPA

Ein ausgewogenes Starkbier. An der oberen Grenze eines klassischen IPA, an der unteren Grenze eines Double IPA (DIPA). Vielleicht ein IPA, vielleicht ein Double IPA. Dunkel-bernsteinfarben, malzige Süsse und Bitterkeit ausgewogen, markant exotisch fruchtig.

Alkoholgehalt 7.5 vol%.

Malzsorten Pilsner Malz, Karamellmalz (beides Gerste).

Hopfen spontane Wahl am Brautag.

Hefe Obergärige Hefe.

