

Berlinreise – 1. Tag

CRAFT ZENTRUM BERLIN (BRLO)

Den Abend durften wir im Craft Zentrum Berlin verbringen, welches 2018 von Ivan Semikin in Spandau gegründet wurde, um Craft Brauern ein Brau- und Abfüllzentrum in Berlin zur Verfügung stellen zu können. Anfang 2019 hat **BRLO**, die von Beginn an beteiligt waren und dort gebraut haben, das Craft Zentrum vollständig übernommen.

Wir hatten das große Glück, von Michael Lembke (Gründer und Brauer von BRLO) und einem seiner Brauer-Kollegen durch die Brauerei und Abfüllung geführt zu werden.

In dem 20hl Sudhaus, welches von montags – freitags von 06:00 – 22:00 läuft, werden aktuell 12.000 hl pro Jahr gebraut. (Ziel: 20.000 hl)

Zur Zeit brauen 5 Brauereien im Craft Zentrum Berlin. Unter anderem werden hier die Biere von Steamworks produziert und z.B. die Berliner Weisse von Stone Brewing.

Was für mich neu war: BRLO verwendet für die eigenen Biere nur Bio-Malze – TOP!

Ach ja, dann durften wir natürlich noch einiges probieren....den BRLO-Doppelbock (sehr gefährlich, da super lecker) und verschiedene feine **Steamworks** Biere wie z.B. das von mir so geschätzte Killer Cucumber Ale oder das Jasmine IPA – auch sehr zu empfehlen.

Es war wirklich ein toller und leckerer Abend (gutes Essen gab's übrigens auch) und für mich ist BRLO eine der Erfolgsgeschichten in der deutschen Craftbeer-Szene!



Mein erstes frisch aus dem Tank gezwickeltes Helles – super!!! Okay, als mir jemand sagte, dass es aussieht wie eine Urinprobe, habe ich kurz gezuckt, aber es schmeckte so toll frisch, dass ich das wieder ausblenden konnte 😊



Was ich dieses Mal nicht geschafft habe, aber im Sommer total zu empfehlen ist, ist ein Besuch des BRLO Brewhouse am Gleisdreieck.