



Mød Tomme Arthur fra Port Brewing/Lost Abbey Brewing Co. enten den 4., 5. eller 6. marts 2009!

På grund af den store interesse for vores næste gæstebrygger, **Tomme Arthur** fra **Port Brewing/Lost Abbey Brewing Co.** har vi valgt at forvarse arrangementerne, så alle interesserede kan sætte kryds i kalenderen allerede nu.

Tomme Arthur er måske den skarpest lysende stjerne overhovedet på bryggehimlen. En brygger, der har skabt sig et rygte for at være fuldstændig kompromisløs i sin søgen efter perfekte smage i øl.

Tomme er Director of Brewing Operations hos Pizza Port og Port Brewing Co., som dækker over tre brewpubs i Californien samt det vidunderlige belgisk inspirerede produktionsbryggeri 'The Lost Abbey'

Variationen og fantasien i Port Brewings portefølje overgås ikke af noget bryggeri i hele verden. Pizza Port brygger lagers, schwarzbiers, Imperial Stouts og masser af vidunderligt aromahumlede amerikanske øltyper, som den bredskuldrede og prisvindende Hop 15, som selv blandt den californiske humleentusiaster står som lidt af en ledestjerne.

Port Brewing er verdenskendt for at have introduceret den belgiske tradition for vilde gære og mikroorganismer til for den amerikanske craft brewing kultur. Navnlig Cuvee de Tomme, som bærer mesterens navn, er legendarisk.

Cuvee de Tomme vandt i øvrigt guld ved World Beer Cup 08 i kategorien 'Wood- and Barrel-aged Sour Beer', en kategori, hvor vor egen Stevns CCC fik bronze. Der er ingen skam i at tabe til verdens bedste.

Seneste skud på stammen er The Lost Abbey, som primært brygger belgiske øltyper, og som giver belgierne kam til deres hår. Sour ales og klostertyper, som Red Poppy, Yellow Bus og Judgement Day bidrager alle til Tomme Arthur's fortjente stjernestatus.

Bryggeworkshop torsdag d. 5. marts

Heldags-arrangement fra kl.8.30 – 21.30 ca.

Inklusiv morgenmad, frokost og 3 retters middag i restauranten samt alle drikkevarer.

Bryggeworkshopen er et heldags-arrangement, hvor vi starter kl.8.30 med morgenmad, introduktion og indmæskning. Herefter går dagen slag i slag med tid til både at brygge, snakke og spise & drikke.

Vi har endnu ikke aftalt med Tomme, hvad vi skal brygge, men mon ikke det bliver noget spektakulært og fadlagret i stil med Tomme's 'Lost Abbey' serie?

Omkring kl.17.30 bliver der tid til et velfortjent glas øl i sofaen efter dagens dont, og derefter går selskabet ovenpå til en 3 retters middag med øl i restauranten.

Pris for hele arrangementet: 750 kr.

Pris for dagen ekskl. middag i restauranten: 450 kr.

MasterClass – enten onsdag d. 4. eller fredag d. 6. marts

Inklusiv øl og "hopsere"

Udover en Bryggeworkshop, laver vi også en MasterClass – altså et udbygget foredrag med Tomme, hvor han indvier os i sit ølunivers – i teori såvel som praksis! Han vil fortælle om sine spændende erfaringer og lade os smage nogle af sine herligheder.

Dette arrangement afholdes af Nørrebro Bryghus og importøren af Tomme's øl, 'Drikkeriget', som har lovet at sørge for, at der vil blive præsenteret en masse udfordrende og normalt i Danmark utilgængelige ølsmagsprøver fra Tomme. Til disse vil vores køkken kreere lidt "godbidder", der matcher de forskellige øl.

Pris og endeligt tidspunkt kommer senere.

Tilmeldinger til bryggeworkshops skal ske til mig, Anders Kissmeyer, på ak@noerrebrobryghus.dk, og disse ekspederes efter 'først til mølle...' princippet, og man er naturligvis velkommen til at tilmelde sig allerede nu.

Tilmeldinger til MasterClass skal ske til kk@noerrebrobryghus.dk.

Venlig hilsen / Kind regards

Anders Kissmeyer
Bryggeridirektør / Brewery Director

