

Invitation til "BryggeWorkshop" på Nørrebro Bryghus d. 27. nov. 2007

Så fortsætter succesen med endnu en BryggeWorkshop på Nørrebro Bryghus.

Arrangementet hvor DU har mulighed for at komme med "backstage" og opleve (bryg)mestrenes ølmirakler på helt tæt hold. Kigge med over skulderen, få lidt gode insider-fif og give et lille nap med, når specielt interessante gæstebryggere og andre ølpersonligheder lægger vejen forbi Nørrebro Bryghus, og sammen med os brygger nye og spændende øltyper.

BryggeWorkshoppens gæst er denne gang medstifteren af Danske Ølentusiaster, forfatteren og "ølnørden" Anders Evald, der vil hjælpe med at skabe den fødselsdagsgave som NB bryggerne i sin tid lovede ham i anledning af hans 50 års fødselsdag som falder senere på året.

Derfor brygger vi **tirsdag den 27. november 2007** sammen med Anders en ny version af den amerikanske steambeer. Og det kan kun blive sjovt, så kom og vær med!

Vi har i en sjov og tæt dialog med Anders udviklet en recept på en rigtig fødselsdags-steambeer, der efter Anders' ønsker vil tage forbilledligt udgangspunkt i Anchor Steam. Øllen vil blive relativ lys, i lettere rød-orange farver med en begrænset frugtighed og omkring 6 % alkohol.

Yderligere tilgængelige oplysninger om brygget kan læses i det vedhæftede faktaark.

Vi har plads til knap 10 gæster på BryggeWorkshop'en, og det er vores hensigt at have en ligelig fordeling mellem bryggerkolleger (som man jo så også kan få en snak med), presse og medlemmer af Nørrebro Bryghus Ølforum. Da en bryggedag i sagens natur ikke forløber efter en i forvejen fastsat tidstabel, har vi ikke mulighed for at præsentere dig for et detaljeret program for dagen. Og det har vi egentlig heller ikke lyst til, da der skal være plads til improvisationer ud fra stemningen blandt deltagerne.

Derfor ser dagens program blot således ud:

8.30: Introduktion til dagen (v. undertegnede), og herefter indmæskning og morgenkaffe med et stykke morgenbrød til.

- ca. 9.00: Resten af formiddagen følges mæskning, vi snakker lidt om planlægningen af den resterende proces. Forhåbentlig når vi at få mæsken over i sikarret inden frokost!
- ca. 12.30 Frokost: Vi sætter en lille frokostbuffet op, og vi prøver at spise så samlet som muligt. Naturligvis serverer vi øl til, og den forhåbentlig livlige brygger- og ølsnak kan fortsætte!
- ca. 13.30 Fraløb og eftergydning følges (god tid til snak på kryds og tværs!), vi vejer humlen til kogningen af, og følger denne, hvorefter urten 'whirlpooles', køles og pumpes på en rengjort tank. Gæren sættes på den kølede urt.
- ca. 18.00 - Eller hvornår, vi nu måtte være færdige, bliver der tid til et velfortjent glas øl efter dagens dont. De, der forlader os her, vil få mulighed for at stille de sidste spørgsmål.
- ca. 19.00 Alle interesserede indtager sammen en god Nørrebro Bryghus middag med i al fald en enkelt øl-overraskelse eller to!

Det er ikke en forudsætning, at man kan være med fra start til slut, blot skal vi af praktiske grunde vide ca. fra hvornår til hvornår, du i givet fald vil være med.

Tilmeldinger til disse arrangementer bedes foretaget pr. e-mail til **undertegnede**. Og husk, at der er et meget begrænset antal pladser, som tildeles efter 'først til mølle' princippet.

Pris for hele dagen inkl. fortæring og afsluttende middag med øl kr. 500,-
Vælger du ikke at deltage i den afsluttende middag bliver prisen for resten af dagen kr. 250,-

*Anders Kissmeyer
Bryggeridirektør*

*Nørrebro Bryghus
Ryesgade 3
DK-2200 København N*

e-mail : ak@noerrebrobryghus.dk

FAKTAARK, BRYGGEWORKSHOP MED ANDERS EVALD, DEN 27. NOVEMBER 2007

Lidt oplysninger om dagens gæst, Anders Evald:

"Anders Evald f. december 1957 er en af landets førende ølkendere. Han var blandt initiativtagerne til stiftelsen af Danske Ølentusiaster i 1998, og han er stadig aktiv i foreningen, hvor han blandt andet redigerer foreningens elektroniske nyhedsbrev, Ale-mail. Han er desuden forfatter til flere bøger om øl, og skriver til aviser og magasiner. Af hans bøger er "Gyldendals Ølguide" nok mest kendt. Bogen, som udkom første gang i 2001, "tvang" Anders til en omhyggelig gennemsmagning af stort set alt øl på det danske marked. Anders ernærer sig i dag delvist ved sine skriverier og ved at holde ølsmagninger og kurser på madskoler, i firmaer og for private."

Og hvorfor brygger vi så med Anders den 27.? Tjaah, hvis man lige krydstjekker den normale modningstid for en øl med den fødselsdato, Anders selv har angivet i sit CV, så får man nok en idé...

Og hvad er det så vi brygger med Anders den 27.? Ja, den endelige opskrift er ikke skruet sammen endnu, så I må foreløbig nøjes med 'mesterens' eget oplæg:

"Sturdy Steam"

Alkohol: ca. 6 % vol.

Bitterhed: á la Anchor Steam, men gerne antydningvist mere både bitterhed og aromahumle (retning: Liberty Ale)

Sødme: lidt sødere end Anchor, men det kommer måske næsten af sig selv, når sigtet er ca. 1 % højere på alkoholskalaen.

Kulsyre niveau: højt

Høj damp!"

November 2007

Anders Evald + Kissmeyer