



# Invitation til "BryggeWorkshop" på Nørrebro Bryghus tirsdag d. 27. januar 2009

I al sin enkelthed består en Bryggeworkshop i, at vi inviterer en lille gruppe specielt interesserede til at være med på første parket, når (bryg)mestrene udfører deres små mirakler. Man kan kigge over skulderen, få lidt gode insider-fif og måske sågar gi' et lille nap med, når vores karakteristiske gæstebryggere lægger vejen forbi Nørrebro Bryghus, og sammen med os brygger nye og spændende øltyper i vores bryggeri.

---

Vores gæstebrygger denne gang er intet mindre end **Ben Millstein fra Kodiak Island Brewing Co.** i Alaska, USA, hvor han til daglig brygger ufiltreret og økologiske øl til lokale og besøgende på Kodiak Island, en lille isoleret ø i Alaska med vilde bjørne og eget bryggeri. **Tirsdag d. 27. januar 2009**, skal vi sammen med Ben prøve en helt ny type øl: En 'braggot', som er halvt øl og halvt mjød.

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.

---

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.

Vi har været nødsaget til at sætte prisen på arrangementet op sådan at hele dagen inkl. morgenmad, frokost, diverse drikkevarer og afsluttende middag med øl koster kr. 750,- Vælger du ikke at deltage i den afsluttende middag bliver prisen inklusiv morgenmad og frokost kr. 400,-

Tilmelding til dette arrangement bedes foretaget pr. e-mail til **undertegnede**. Og husk, at der er et meget begrænset antal pladser, som tildeles efter 'først til mølle' princippet. Sidste dag for tilmelding er **fredag d. 23. januar 2009**.

*Anders Kissmeyer*  
Bryggeridirektør

Nørrebro Bryghus  
Ryesgade 3  
DK-2200 København N  
e-mail : [ak@noerrebrobryghus.dk](mailto:ak@noerrebrobryghus.dk)

**Program:**

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 og krydderierne 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!

**Læs en kort beskrivelse af Ben Millstein på næste side.**



#### **Fakta ark:**

Ben Millstein er brygger og ejer af Kodiak Island Brewing Company, der som navnet antyder ligger på Kodiak Island – en lille isoleret ø i Alaska med vilde bjørne, sparsom befolkning og altså eget bryggeri.

Ben har en BA i Environmental Studies fra 1989 og har sideløbende fået en masse praktisk erfaring med ølbrygning.

Siden 1990 har han været med til at hjælpe diverse venner med at starte bryggeri eller brewpubs op på så forskellige steder som Venezuela og Alaska. Her er et udpluk af hans erfaringer:

- 1 glorious week brewing at The Great Bear
- Bottling at the Crested Butte Brewery
- 1 glorious week brewing and fabricating with the Homer crew
- 2 glorious weeks fabricating in Venezuela
- Great Alaska Beer and Barley Wine Festivals, 1998
- Sasquatch Legacy Project brew, 2007

I 2003 åbnede ben sit eget bryggeri 'Kodiak Island Brewing Company' på den lille, isolerede ø, Kodiak i Alaska. Herfra brygger og sælger han sine ufilterede og økologiske øl til lokale og besøgende.

Læs mere om Kodiak Island Brewing Co. her: <http://www.kodiakbrewery.com/>

