



Invitation til "BryggeWorkshop" på Nørrebro Bryghus tirsdag d. 25. november 2008

På falderebet, inden Jens pr. 1. december tiltræder en stilling som 'Director of Technical Innovation and Supply Chain Strategy' hos Coors i UK, er det lykkedes os at lokke ham til en lille dansk afskedsoptræden som gæstebrygger ved årets sidste BryggeWorkshop i Nørrebro Bryghus

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.

Vores gæstebrygger, Jens Eiken er i særdeleshed en mand med øl-erfaring! Jens startede sin karriere hos Royal Unibrew i 1993. I 1999 kom han til Carlsberg – først som Teknisk Chef med fokus på kvalitet og innovation - og senere som chefbrygger for Bryggeriet Jakobsen. Desuden er Jens redaktør på magasinet "Scandinavian Brewers Review".

Tirsdag d. 25. november 2008, skal vi sammen med Jens Eiken brygge en øl, der på smukkeste vis repræsenterer Jens' store indsats for at få det lokale element ind i den nye blomstrende, danske ølkultur – en stærk, meget mørk rugøl let krydret med slåen. I kan læse lidt mere om øllet samt Jens i faktaarket der følger med her.

Vi har plads til ca **12 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 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!

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.

Pris for hele dagen inkl. foræring og afsluttende middag med øl kr. 500,-

Vælger du ikke at deltage i den afsluttende middag bliver prisen for resten af dagen kr. 250,-

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. 21. november 2008**.

Anders Kissmeyer
Bryggeridirektør

Nørrebro Bryghus
Ryesgade 3
DK-2200 København N
e-mail : ak@noerrebrobryghus.dk

Fakta ark

Om Jens Eiken kan siges følgende:

Jens Eiken joined the brewing industry in 1991, after completing an MSc in pharmacy in Copenhagen. He graduated as a Master Brewer from The Scandinavian School of Brewing in 1993 and started his career at Royal Unibrew. Here, he worked as a production manager at Ceres brewery and from 1995 at Faxe Brewery. In 1999 he joined Carlsberg Breweries HQ as a Regional Technical Manager securing the quality of the Carlsberg and Tuborg Brands as well as dealing with technical issues and projects. In 2000 he became responsible for implementing and further developing a quality control tool, based on SPC, 6-sigma philosophy and SAS software, including a sensory evaluating tool. In 2001 he became Technical manager in the operation department responsible for project planning in Eastern Europe and for implementing overall supply chain KPI's. In 2003 he became Group Innovation Manager.

In summer 2005 he became Head Brewer of The Jacobsen Brewhouse producing speciality beers in Denmark.

The major brands were Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Bramley Wit, Jacobsen Saaz Blonde, Jacobsen Original Dark Lager, Jacobsen Extra Pilsner (organic), the Jacobsen Limited Edition range and latest the Jacobsen Vintage no. 1, 2008.

Jacobsen beer represents

- Beer produced in small quantities.
- Innovative beer with special ingredients, often with a Scandinavian touch.
- Beer that is an ideal accompaniment for food.
- Beer of a consistently high quality - It is our and Carlsberg's trademark.

In December 2008 he starts as Director of Technical Innovation and Supply Chain Strategy at MolsonCoors brewery in Burton-upon-Trent/UK.

Jens is a member of the board in Slow Food Denmark and a member of the Danish Gastronomically Academy. Jens is a teacher at the sommelier school "Gustibus" in Sweden.

Jens Eiken is furthermore the technical editor of the magazine "Scandinavian Brewers review" www.scandbrewrev.dk and possesses an EBA from Engineering College of Copenhagen and a Advanced Business Development education from "Danish Centre for Leadership" in Copenhagen.

- og om den øl, vi brygger sammen:

Inspireret såvel af de danske og skandinaviske råmaterialer samt af nye, spændende øl fra den store verden, har Jens og vi fundet på følgende recept.

Øltype: Imperial Baltic Rye Porter...☺

En undergæret øl på ca. 7 % alkohol, brygget på både bygmalte, lys rugmalt, rugchokoladerugmalt samt rugkaramelmalt. Humlingen har vi ikke helt afgjort endnu, men lidt specifikationer kan vi forlyste med:

Indbrygningsprocent: 15 – 16 % P

Forgæringsgrad,RDF: ca. 60-65%

Farve, EBC: 110 - 130

Bitterhed: 25 - 30 IBU

Urten vil blive gæret med vores pilsnergær v. 12 C, og vil vil – afhængigt af, hvordan resultatet på dette tidspunkt smager – muligvis smagsætte med et alkoholekstrakt af slåen og/eller lidt tørhumling.

Anders Kissmeyer

13. november 2008