



Invitation til "BryggeWorkshop" på Nørrebro Bryghus torsdag d. 21. januar 2010

Som altid 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 fremragende gæstebryggere lægger vejen forbi Nørrebro Bryghus og sammen med os brygger nye og spændende øltyper i vores bryggeri.

Denne gang får vi besøg af Mattias Hammenlind, der kommer fra det lille, og ret nye svenske mikrobryggeri, Sigtuna Brygghus tæt på Stockholm. Mattias var den første ansatte på dette bryggeri, der åbnede i 2005, men han har tidligere slået sine folder på det mere kendte Dugges Bryggeri udenfor Göteborg.

Vores drøftelser med Mattias om, hvilken øl vi skal brygge, er endt med en barley wine i den stærke ende og med lokal honning fra Sigtuna som ingrediens. For at give den lidt ekstra gas, har Mattias lovet at skaffe nogle brugte fade fra det lille og eksklusive, svenske whiskydestilleri, Mackmyra, som vi vil lagre i al fald en del af brygget på, så det senere kan lanceres som en øl i vores "Limited Release" serie.

Yderlige har vi besluttet at gøre Mattias' besøg til en event i vores 'Nordiske Dage' række, så der vil på et senere tidspunkt blive inviteret til en 'beer dinner' med Mattias og nogle af hans kolleger, hvor vi vil servere en middag med både gæstebrygget samt en række andre Sigtuna øl til, men mere herom senere.

Vi har plads til ca. **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. 8. januar 2009**.

Anders Kissmeyer
Bryggeridirektør

Nørrebro Bryghus
Ryesgade 3
DK-2200 København N
e-mail : 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 både Mattias Hammenlind og hans bryggeri på næste side.



MATTIAS HAMMENLUND

Mattias Hammenlind er brygmester på *Sigtuna Brygghus* tæt ved Stockholm og har tidligere været brygger på *Dugges Ale* og *Porterbryggeri* uden for Göteborg.

Efter mange år som flittig hjemmebrygger – og efter adskillige bryggeresultater af både succesfuld og mislykket karakter – besluttede han for nogle år siden for alvor at satse på brygningen, som længe havde været hans store passion og hobby.

Beslutningen førte ham til Västerbergslagens Utbildningscentrum i Ludvika, hvor han uddannede sig til bryggeritekniker. Ved siden af studiet samlede han god erfaring i kraft af sit job som brygger på Dugges.

Yderligere har Mattias gennemgået flere lærlingeforløb, bl.a. hos Tomas Bingebo på *Ocean Bryggeriet* i Göteborg og hos *Spendrups* i Vårby.

SIGTUNA BRYGGHUS

Sigtuna Brygghus startede som et hobbyprojekt, da det i 2005 blev stiftet af ti øl-entusiaster og hjemmebryggere.

Siden da har bryggeriet succesfuldt øget sin produktion og fik sin første ansatte i januar 2009, da Mattias tiltrådte som brygmester.

I dag har bryggeriet to heltidsansatte og har mere end tredoblet sin produktion, fra ca. 30.000 liter om året til 120.000 liter.

