

Invitation til "BryggeWorkshop" på Nørrebro Bryghus den 10. november 2007

Vi fortsætter nu succesen fra august, hvor vi introducerede denne type arrangementer på Nørrebro Bryghus i forbindelse med besøget af Will Meyers fra The Cambridge Brewing Company i Boston.

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 specielt interessante gæstebryggere lægger vejen forbi Nørrebro Bryghus, og sammen med os brygger nye og spændende øltyper.

Den næste i rækken af gæstebryggere er Mikkel Bjergsø – en af de to pionerer bag bryggeriet, eller vel rettere brandet Mikkeller, som på nuværende tidspunkt næppe kræver megen nærmere introduktion. Du kan dog alligevel læse lidt mere om Mikkel og Mikkeller på vedhæftede faktaark.

Lørdag den 10. november 2007 brygger vi sammen med Mikkel en helt ny, og på det danske marked banebrydende øl. Vi har i en sjov og tæt dialog med Mikkel udviklet en recept på en barley wine, som gerne skulle nå op at ringe på omkring 16 % alkohol, og som naturligvis vil få et af de typiske Mikkeller kendetegn: En ikke ubetydelig humling! Et navn har den endnu ikke – vi skal lige have stiftet nærmere bekendtskab med 'barnet', før vi navngiver det!

De foreløbig tilgængelige oplysninger om de to øl i fakta-arket.

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 programmet for begge dage 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.

Priser:

BryggeWorksop med Mikkeller, lørdag den 10. november 2007, inkl. fortæring frem til og med frokost samt forfriskninger i løbet af dagen: 250,-. Inklusive afsluttende middag med øl: 500,-

Anders Kissmeyer
Bryggeridirektør

Nørrebro Bryghus
Ryesgade 3
DK-2200 København N

Direkte : +45 4655 0476
Mobil : +45 2924 9432

e-mail : ak@noerrebrobryghus.dk

Faktaark, BryggeWorkshops, Nørrebro Bryghus den 10. november 2007

Om Mikkeller

Mikkeller



Mikkeller

Slien 2, 2.tv.

1766 København V

Tlf. 26 22 34 89

mikkel@mikkeller.dk

Historien om Mikkeller er historien om to unge hjemmebryggere, der på få år er gået fra hobbybrygning i køkkenet til national og international anerkendelse. Senest er de to bagmænd, Mikkel Borg Bjergsø og Kristian Klarup Keller, blevet kåret som årets danske bryggeri og verdens femte bedste bryggeri i 2006.

Herhjemme er det foreningen af Danske Ølentusiasters mere end 11.000 medlemmer, der præmierede Mikkeller som det bedste danske bryggeri, mens det er den internationale ølhjemmeside RateBeer.com, der har placeret Mikkeller i den absolutte verdenselite på den årlige RateBeer Best liste fra januar 2007. På samme hjemmeside florerer flere af Mikkellers øl også blandt verdens bedste.

Succesen skyldes blandt andet Vesterbro-bryggernes fokus på at lave udfordrende og grænsesøgende øl, hvor kvalitet altid kommer før kvantitet. Kort og godt kompromisløst øl.

Bryggerne vil udfordre danskernes smagsløg med intense smagsoplevelser og inspirationen findes på den anden side af Atlanterhavet, hvor de amerikanske bryggerier ikke er bange for at lege og bryde alle regler. Noget af denne idérigdom vil bryggeriet fremprovokere i dansk ølbrygning, så hvor så ikke selv vise vejen?

Se mere på: www.mikkeller.dk

Om Nørrebro Bryghus

Nørrebro Bryghus åbnede september 2003 i Ryesgade, København, som bryggeri og ølkulturhus med tilknyttet restaurant og bar. Det har fra dag ét været Nørrebro Bryghus' mål at medvirke til at hæve og markant udvide dansk ølkultur.

I bryggerirestauranten gør vi bl. a. dette ved at give gæsterne en enestående oplevelse med hensyn til øl, mad, service og tilbud, som hele tiden udvikles i takt med vore gæsters ønsker og vore egne ambitioner. Desuden afholder vi løbende en lang række ølkulturelle arrangementer, som vi stræber efter skal sætte dagsordenen for udviklingen af det danske specialølsunivers.

Da det er vores mission også at levere varieret kvalitetsøl de steder, hvor man forventer at finde det bedste i specialøl, lancerede vi i begyndelsen af 2006 vores øl på vores egne specialdesignede flaske fra vores eget nye og avancerede bryggeri i Hedehusene. Også i forbindelse med flaskeølet, er vi fast besluttede for at sætte dagsordnen, hvilket vi opnår ved at være kompromisløst kvalitetsbevidste fra valg af råmaterialer, fastlæggelse og overvågning af processerne til styring af produktionen, og brygge et bredt udvalg af meget forskellige og skiftende, karakterfulde øl ved brug af et stort antal malte, humletyper og gærstammer, samt ved at bruge traditionelle håndværksmæssige procesmetoder - sæsonøl, eksperimentelle øl og vores versioner af klassiske øltyper - alle brygget med hjerte, viden og nysgerrighed.

Kort sagt: Danmarks bedste og bredeste sortiment af specialøl!

Anders Kissmeyer

Læs mere på: www.noerrebroyghus.dk

Om selve gæstebrygget

Udgangspunktet blev ønsket om at brygge en dansk superhoppy 'mini-Utopias' øl ('Utopias' er jo Boston Beer Company's legendariske hedvinsøl på 25,0 % alkohol og en pris på 150 \$ pr. flaske). For at få alkoholen så højt op, bruger vi ahornsirup tilsat en 5 - 6 gange under gæringen, for ikke at give gæren 'sukkerchok'.

For ikke at denne øl skal blive kvalmende sød, vil vi dels udføre en lang, intensiv mæskning samt bruge de mest avancerede enzymer, vi kan få fingrene i, for at få dannet så megen forgær sukker som muligt.

Vi sigter altså efter en øl med flg. tekniske hoveddata:

Indbrygning: 54 % Plato (~ OG 1175) !!!

Alkohol: min. 16 % ABV

Farve: ca. 27 EBC (mørk ravgylden/lys kobber)

Bitterhed: 100 + BU

Gæstebrygget den 10. november vil derfor blive lavet efter følgende recept:

Råmaterialer

Marris Otter Pale Ale, gulvmaltet: ca. 80 %

Munchner malt, 20 EBC: ca. 15 %

Amber malt: ca. 5 %

Humling med Magnum, Nuggett og Columbus (alle amerikanske høj-alfa sorter).

Proces:

Intensiv mæskning ved 50, 63, 66, 70 og 78° C (30 min ved alle temperaturer undtagen ved 66 (hovedforsukring) hvor vi giver den 45 min.

Gæring ved 20° C med WLP001 California Ale/ WLP099 Super High Gravity, og tilsætning af 5 – 6 gange 20L ahornsirup under gæringen efter at der er nedgæret til ca. 10 % Plato tilsyneladende ekstrakt.

Lagringen vil foregå på stålkegs i min 4 – 5 måneder indtil harmonisk smag er opnået.

Yderligere oplysninger kan, såfremt de er mig bekendt, fås ved henvendelse til undertegnede.

3.oktober 2007

Anders Kissmeyer
Bryggeridirektør

Nørrebro Bryghus
Ryesgade 3
DK-2200 København N

Direkte : +45 4655 0476
Mobil : +45 2924 9432
e-mail : ak@noerrebrobryghus.dk