



Matkultur

Kurs i ølbrygging

20. - 21. mars + 2. april 2020

Få teoretisk og praktisk kunnskap slik at du kan lære deg å brygge ditt eget øl.

Kurslærere: Nils Nyborg, Liv Hestås og Tove Rørmark

Lære hele livet - leve hele livet!

Kursinnhold

Ølbrygging er en eldgammel tradisjon i Norge, og langt tilbake i tiden brygget alle øl. Og for riktig lenge siden, på 1100-tallet, kunne man faktisk risikere å bli landsforvist, hvis man ikke hadde gjort sin plikt, nemlig å brygge øl til de religiøse høytidene!

Fredag 20. mars

Kl. 18.00

- Kursåpning v/Geir Nydahl, kursleder fra NNPS
- Introduksjon v/Nils Nyborg, Enhetsleder landbruk og næring og erfaren hobby ølbrygger
- Bryggeprosessen.
- Ulike bryggemetoder.
- Nødvendig utstyr.
- Måle alkoholprosent.
- Malt, humle og gjær v/Liv Hestås, regnskapsfører og knallflink amatørbrygger
- Mesking og koking.
- Ulike øltyper.
- Rengjøring og desinfisering.
- Bryggelogg.

Kl. 19.30

Kaffepause

- Ølsmaking. Øl fra forskjellige produsenter.
- Lage/tilpasse oppskrifter.
- Ca. 4 typer øl.
- Orientering om lørdagens arbeid.

Kl. 21.00

Vi koser oss med pizza. til kvelds.



Kurs i Ølbrygging, 20. – 21. mars + 2. april 2020

Lørdag 21. mars

- Kl. 09.00 – 15.00 Brygging av øl. Egne oppskrifter, v/Nils og Liv.
- Kl. 10.30 – 11.00 Ølbrygging i Sømna, en gammel tradisjon.
v/ Tove Rørmark, Avdelingsleder Sømna, Helgeland Museum.
- Kl. 11.00 Kaffepause.
- Kl. 11.30 – 13.00 Brygging av fortsetter.
- Kl. 13.00 – 13.45 Lunsj v/ Sømna Gomatlag
- Kl. 13.45 – 16.30 Brygging av øl fortsetter.
- Kl. 16.30 – 17.00 Kaffepause.
- Kl. 17.00 – 19.00 Brygging av øl fortsetter.
- Kl. 19.00 – 19.30 Vask av utstyr/rydding.
- Kl. 19.30 – 22.00 Sosialt samvær med ølsmaking.
Sømna Gomatlag serverer spekemat med godt tilbehør.

Torsdag 2. april

- Kl. 18.00 – 22.00 Tapping av egenprodusert øl.

Praktisk informasjon

Kurslokaler: Framheim Ungdomshus, Vik.
3-4 min. gange fra Sømna Kro og Gjestegård og skolen



Nordnorsk Pensjonistkole er en stiftelse som drives etter folkehøgskoleloven, og har arrangert kurs på tvers av generasjonene i 32 år!

Vi holder til i samme bygg som Sømna Kro & Gjestegård, og har 39 koselige rom om du har behov for å overnatte.

Påmelding og ev. bestilling av rom gjøres enten via vår hjemmeside eller man kan fylle ut påmeldingsskjema og sende i posten til:
Nordnorsk Pensjonistkole
Kirkeveien 2, 8920 Sømna.



Kommer du på kurs hos oss vil du møte ett eller flere av disse blide ansiktene.
Velkommen!

Priser

Kursavgift inkl. kaffepauser, pizza og ølsmaking fredag, lunsj, samt spekemat m/tilbehør lørdag + fordeling av egenprodusert øl.

kr. 1550,-

Overnatting / BESPISNING

1 døgn m/ frokost: kr. 523,- pr. pers.

Ingen enkeltromstillegg!

Faktura på kurs/opphold sendes etter endt kurs.

**Påmelding
senest
6. mars**

**Det er aldri for sent å gå på
folkehøgskole!**

Med forbehold om endringer.