



Invitation til "BryggeWorkshop" på Nørrebro Bryghus torsdag d. 5. marts 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.

Vi har jo allerede tidligere udsendt en 'for-invitation' til BryggeWorkshop på denne dato med Tomme Arthur fra Port Brewing/Lost Abbey i San Diego, men desværre har Tomme af private årsager været nødt til at melde afbud med kort varsel.

Dette har tvunget os til at agere lynhurtigt, hvilket vi således har gjort, og jeg kan med stor fornøjelse hermed indbyde til en 'erstatningsBryggeWorkshop' den 5. marts.

Bryggeworkshop torsdag d. 5. marts

"Øludfordringen" nr. 1 med deltagelse af 3 af Danmarks dygtigste bryggere

Heldags-arrangement fra kl. 8.30 – 21.30 ca.

Inklusiv morgenmad, frokost og 3 retters middag i restauranten samt alle drikkevarer.

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 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!

Du kan læse mere om selve baggrunden for begrebet 'Øludfordringen' på fakta-arket på næste side. Her skal jeg blot kort nævne, at deltagerne i BryggeWorkshoppen den 5. marts, er

Rune Lindgreen, Djævlebryg

Torben Steenholdt, Brøckhouse

Kasper Malmberg, Søgårds Bryghus og

Anders Kissmeyer + Shaun E. Hill, Nørrebro Bryghus

Øllet, der skal brygges har endnu ikke – udover 'Øludfordringen nr. 1 - noget navn, men det bliver en stærk, rødbrun belgisk saisonstype. Læs evt. også mere herom på faktaarket.

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 **tirsdag d. 3. marts 2009**.

Anders Kissmeyer
Bryggeridirektør

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

FAKTARK – ØLUDFORDRINGEN NR. 1, BRYGGES DEN 5. MARTS 2009

Begrebet 'Øludfordringen' er opfundet og udarbejdet af Rune Lindgreen, Djævlebryg, og består i, at 4 bryggere samarbejder om udvikling af en ølrecept, men på en meget utraditionel måde, idet de hver for sig og uden samarbejde eller kommunikation herom, står for de enkelte elementer af en sådan recept.

'Udfordrer', som også lægger bryggeri til virkeliggørelsen af recepten, fastlægger rammerne for øllen i form af: Styrke (OG, %P), Bitterhed (BU), Farve (EBC) og mæske/kogeprogram. Uanset om 'Udfordrer' måtte have en speciel stilart eller øltype i baghovedet, må han IKKE kommunikere dette til de 3 'Udfordrede', som hver især står for henholdsvis: 'Den Maltudfordrede' beslutter maltblandingen (og andre ekstraktgivere og/eller krydderier, mv.), 'Den Humleudfordrede' beslutter humlingen af øllet og endelig bidrager 'Den Gærudfordrede' med valg af gærtype og tilhørende gæringsproces. Læs hele historien bag og regelsættet for 'Øludfordringen' på Djævlebrygs hjemmeside:
<http://www.djaevlebryg.dk/oeludfordring.php>

I korte træk ser rammerne for debuten for denne verdenspremiere således ud:

Udfordrer og bryggeri: Anders Kissmeyer, Nørrebro Bryghus i Ryesgade (med Shaun Hill som 'skyggebrygger!').

'Den Maltudfordrede' : Rune Lindgreen, Djævlebryg

'Den Humleudfordrede': Torben Steenholdt, Brøckhouse

'Den Gærudfordrede': Kasper Malmberg, Søgaards Bryghus

Udfordringen: En øl på 18 % P (OG = 1072) med slutekstrakt på max 3,0 % P (SG = 1012), hvilket skulle give en øl på ca. 8 % ABV, Bitterhed 50 BU og Farve 30 EBC. Mæskning: Indmæskning ved 50 ° C, Forsukring ved 65 ° C i 45 min. og ved 70 ° C i 15 min, og afmæskning ved 80 ° C. Kogeprocessen er 60 – 75 mins. kogning til en fordampning på min 8 %.

På grund af tidspresset forårsaget af Tomme Arthur's pludselige afbud, fik de 3 udfordrede deres opgaver den 13. februar med besked om at svare ganske få dage senere. Og jeg kan kun sige, at lykkens gudinde smilede til eksperimentet, da de indkomne forslag – som nævnt helt uden at de udfordrede har kommunikeret, da de ikke har kendt hinandens identitet – faktisk går op i en på en gang harmonisk og samtidig nyskabende enhed. I al fald på papiret!

Kasper foreslog en **gærblanding** med bade saison- og abbey alegær. Rune foreslog...Nej, jeg kan jo ligeså godt citere fra min endelige 'kwitteringsmail' til de udfordrede:

"First Kasper chose a saison yeast blend (abbey ale + saison) and a free rise fermentation regime. Then Shaun and I held our breath – what if the malt and/or hop challengers chose to go either very American, German, Czech or British...? BUT Rune asked for 87 % Pilsner, 9 % Bisquit, a bit of Carafa I + maple syrup and muscovado sugar...Still a great combo for a dark saison type. The I started biting my nails and Shaun prayed that you (AK: Torben!) would NOT ask for some muscular high alfa/high cohumulone US aroma bomb like Columbus, Warrior, Tomahawk or the like... (AK: Torben valgte faktisk en kombination af de to New Zealandske sorter Pacific Gem og Nelson Sauvin, som begge giver meget bløde og fyldige aromaer, hvor det frugtige og florale dominerer – perfekt til en let eksperimenterende saison!)"

The combination of a dark saison (with lots of esters from that blend), some sugars (with aroma and taste) to give extra high fermentability and the NZ hops with lots of fruity/floral aromas...it is way more promising than I had ever anticipated!"

Alt i alt er der ikke andet at sige, end at Runes idé er ret genial, og at dens praktiske debut tegner rigtigt lovende. Vel mødt den 5. marts i Nørrebro Bryghus!

Anders Kissmeyer

