

Kurs i moderne heimebrygging

Maltbua v/Rune Midttun vil halda kurs i moderne heimebrygging under Ciderfestivalen i Øystese. Kurset er todelt og vil starta med ein teoridel på 4 timar fredag kveld. Sundag føremiddag startar me opp med brygging i praksis og reknar med at me vil halda på i 5-6 timar denne dagen.



Kurset tek føre seg moderne heimebrygging slik det vert gjort i mange norske heimar i dag. Me vil laga ulike typar brygg denne dagen og folk vil verta introduserte for utvalet av råvarer, utstyr og ikkje minst ferdige produkt.

Me legg opp til litt prøvesmaking på fredagen slik at folk får litt inspirasjon til å setta i gang med brygginga Sundag. Kurset er lagt opp til at deltakarane ikkje treng noko kunnskap på førehand, men om ein har kunnskap eller kjennskap til brygging er det berre bra.

Målet for kurset er at deltakarane skal kjenna til råvarer, utstyr og bryggeprosessen. Deltakarane skal etter kurset kunna vera i stand til å gjera eit brygg på eiga hand.

Prisen på kurset er sett til kr 1200,- pr deltakar.

Spørsmål om kurset kan rettast til post@maltbua.no

