



Kostprijs: € 250

Het is een jongensdroom van velen, je eigen bier brouwen. Maar hoe begin je daar aan? Alvinne Bierevenementen heeft een cursus samengesteld op maat van de beginnende amateurbrouwer. Ook de meer ervaren brouwer zal voldoende uitdaging vinden in deze cursus. Hoe stel ik een recept samen, welk materiaal heb ik nodig, hoe verloopt het brouwproces, ...? Op al deze vragen krijg je in deze lessenreeks een antwoord. Je leert er niet alleen brouwen, je leert ook inzicht krijgen in het brouwproces, zodat de kwaliteit van je bier er alleen maar kan op vooruit gaan. Uiteraard wordt er al eens geproefd. We steken ook de handen uit de mouwen. Een dagje meebrouwen met de Alvinnebrouwers is op zich al een belevenis, maar het toppunt moet toch wel het brouwen van je eigen biertje (30 l) volgens je eigen recept zijn. Zin gekregen? Aarzel dan niet en schrijf je zo snel mogelijk in. De eerste 20 horen bij de gelukkigen, de rest moet alweer wachten tot

Data	Lesonderwerp
11/aug/07	<input checked="" type="checkbox"/> Infodag: brouwerijbezoek, info cursus, voordracht 'van amateurbrouwer tot Picobrouwerij Alvinne, proeven van de Alvinne Bieren
15/aug/07	<input checked="" type="checkbox"/> Ontmoetingsdag: bijeenkomst cursisten brouwcursus 1 tem 5, diplomautreiking brouwcursus 3 en 4, studienamiddag 'RIMS/HERMS installatie', Bierhappening van amateurbrouwers
30/aug/07	<input checked="" type="checkbox"/> Water
6/sep/07	<input checked="" type="checkbox"/> Mout
4/okt/07	<input checked="" type="checkbox"/> Hop
15/nov/07	<input checked="" type="checkbox"/> Gist
13/dec/07	<input checked="" type="checkbox"/> Andere toevoegingen: adjuncten, kruiden, fruit
10/jan/08	<input checked="" type="checkbox"/> Schroten, maischen (beslag)
21/feb/08	<input checked="" type="checkbox"/> Filtratie, koking en koeling
20/mrt/07	<input checked="" type="checkbox"/> Gisting en lagering
17/apr/08	<input checked="" type="checkbox"/> Bottelen, reinigen en desinfecteren
15/mei/08	<input checked="" type="checkbox"/> afscheidsdruk <input checked="" type="checkbox"/> praktijkles 1: meebrouwen in Picobrouwerij Alvinne (1) <input checked="" type="checkbox"/> praktijkles 2: eigen biertje brouwen (2)

(1) enkel op vrijdag, (2) enkel nadat je het openboek examen hebt afgelegd

Meer info op: www.brouwcursus.be

Alvinne Bierevenementen, Glenn Castelein

Gentse Steenweg 257 bus 9

9620 Zottegem

0486/555314

glenn@alvinne.be

bankrekeningnr: 737-0180413-36

