



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. De lessen gaan door in de brouwerij, dus alle didactische materiaal hebben we binnen handbereik. Uiteraard wordt er al eens geproefd. We steken ook de handen uit de mouwen. Een dagje meebrouwen met de Alvinnebrouwers is een belevenis op zich. 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 september

Data
25/okt/08
25/okt/08
22/nov/08
6/dec/08
20/dec/08
10/jan/09
24/jan/09
21/feb/09
21/mrt/09
4/apr/09
18/apr/09
16/mei/09
30/mei/09

Lesonderwerp

- Infovoormiddagdag (van 10 u tot 12 u): brouwerijbezoek, info cursus, proeven van de Alvinne Bieren
- Ontmoetingsdag (14 u - ...): bijeenkomst cursisten brouwcursus 1 tem 6, diplomauitreiking brouwcursus 5, Bierhappening van amateurbrouwers
- Water
- Mout
- Hop
- Gist
- Andere toevoegingen: adjuncten, kruiden, fruit
- Schroten, maischen (beslag)
- Filtratie, koking en koeling
- Gisting en lagering
- Bottelen, reinigen en desinfecteren
- Eventueel extra les
- afscheidsdruk
- praktijkles: meebrouwen in Picobrouwerij Alvinne (1)

(1) enkel op vrijdag

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
 BTW-nummer: BE 881.384.857

