



Ølbrygning

Øl er som bekendt ikke bare øl.

Dette arrangement giver deltagerne indblik i øllets verden samt mulighed for selv at være brygger for en dag.

Arrangementet indledes med en introduktion til det store, men for mange ukendte ølunivers. Smagsprøver af forskellige typer øl, som eksempelvis pilsner, ale, IPA, overgæret eller undergæret, gør det nemt at leve sig ind i denne nuancerige verden.

Deltagerne finder herefter sammen i grupper og beslutter, hvilken type øl de vil brygge. Brygmesteren står til rådighed for kyndig vejledning, og under processen vil der være rig mulighed for, at deltagerne kan styrke deres sociale og faglige netværk.

Mange vil opleve, at ølbrygning er nemmere, end man skulle tro. Udfra den teoretiske og praktiske viden, der opnås under forløbet, kan deltagerne sagtens fortsætte brygningen derhjemme og det er hverken særlig dyrt eller kompliceret.

Efter arrangementet sørger vi for, at øllet bliver lagret og tappet, og deltageren vil, efter endt lagring, modtage en hilsen fra jeres firma med eksempelvis 6 eller 12 flasker af det øl, vedkommende selv har brygget.

Det er desuden muligt at bestille et "bryggerisæt", som deltagerne kan få med som en gave, for at øve sig yderligere på bryggerikunsten derhjemme.

For at give arrangementet et ekstra perspektiv, kan det eventuelt kombineres med et kokke/gourmet-arrangement. Her vil samspillet mellem maden og øllet naturligvis være i højsædet.

Ølbrygningskonceptet kan danne grundlag for flere forskellige typer arrangementer, alt efter sammensætning. Vi har gode erfaringer med at benytte det til kunde/medarbejderarrangementer samt incentives.

Fra 10 personer