



## Lär dig brygga öl i goda vänners lag.

**Jonas Carlford, flerfaldig guldmedaljör i SM i hembryggning, blir er kursledare. Han guidar er genom dagen, från mäsikning – lakning – kokning – humling – kylning, till ”plupandet” i jäshinkarna.**

Du deltar aktivt, smakar, luktar och känner hur det ska vara för att bli rätt. Vi varvar praktik med teori och lär oss om ölets beståndsdelar. Hur man bygger upp smaken med olika jäst- malt- och humlesorter så att man får önskad ölupplevelse. Ölbryggning är ett hantverk!

Du får receptet med bryggeriprotokoll och en pärm med steg för steg information så du sedan kan brygga öl hemma om du önskar det.

Efter en lång dag i det ångande köket är det skönt med en bastu och god middag. Vill du förstärka din ölupplevelse, så erbjuder Jonas ölprovning som kvällsaktivitet.

Morgonen därpå vaknar ni upp till en gemensam frukost. Njut av omgivningarna kring Lasätter innan ni åker hem.

### **Pris 1.680 kr/person.**

Priset gäller för 8 -10 personer. Vid färre antal, begär offert

I vårt paketerbudande ingår bryggning, kursavgift, dokumentation, förmiddagsfika, lunch, eftermiddagsfika, övernattning och frukost.

Middag och ölprovning kan köpas till.

