

Teambuilding? Eget øl til sommerfesten eller julefrokosten?



Maltbazaren tilbyder nu, som supplement til vores brygkursus for begyndere og vores udvidede kursus for hjemmebryggere, et nyt koncept, **Event Bryg** - hvor I brygger fra 30 liter og op til 100 liter øl sammen – kyndigt vejledt af en af vores dygtige undervisere.

Gør noget helt særligt ud af julefrokosten, sommerfesten eller middagen efter seminaret ved at servere øl I selv har lavet – det er en virkelig fed oplevelse at kunne sætte sit helt eget præg på også denne del af festlighederne!

I **Maltbazaren** tror vi på at det er sjovere at gøre det selv, og vi har derfor fokus på at I samtidig med at hygge jer med at brygge øllen, også får viden med hjem der gør jer rustet til at starte som hjemmebryggere hvis lysten er der.

I løbet af 4-5 timer kommer I til at **brygge jeres egen øl**, **får en grundig introduktion til ølbrygning hjemme**, og **smagsprøver på lidt forskellige øl**.

Prisen varierer alt efter jeres behov.

- Hvor mange deltagere I er
- Hvor meget øl I ønsker
- Forplejning under eventet
 - o Mad
 - o Øl

Kontakt os på
info@maltbazaren.com for mere information

Hvis I har andre behov for dagen, så kontakt os endelig – der er næsten ikke det behov vi ikke kan løse!

Event Bryg adskiller sig fra vores øvrige kurser ved at vi har lidt mindre fokus på det bryggetekniske og mere fokus på hyggen – til Event Bryg benytter vi flydende malt sirup som den primære kilde til sukker, og special malte i mindre mængder der giver øllet karakter.

I kan frit vælge hvilken øl I ønsker at lave - moderne IPA, klassisk Brown Ale, Hvede øl eller noget helt fjerde. Vi sørger for at strikke en opskrift sammen til jer som passer til jeres ønsker.

Praktisk information vedrørende Event Bryg:

- Et event tager ca. 4-5 timer
- Vi opbevarer øllet under gæring
- Det tager ca. 3-4 uger før øllet er gæret færdigt, afhængigt af stilart
- Når øllet er færdigt, tapper vi det på fustager og sørger for karbonering – vi kontakter jer når øllet er klar og leverer det gratis i Storkøbenhavn. Øvrig levering efter aftale.
- Med i prisen er udlån af fadølsanlæg når øllet skal serveres.

Hvis, og I skal ikke blive overrasket hvis det er tilfældet, I skulle få lyst til at prøve kræfter som hjemmebryggere, så kan vi som noget særligt til deltagere på Event Bryg tilbyde jer 10% rabat på vores øvrige kurser samt 10% rabat på vores populære begyndersæt til hjemmebryggere. (Rabatten er gældende i én måned fra datoen for Event Brygget).

Vi har i Maltbazaren mere end 6 års erfaring med afvikling af kurser inden for ølbrygning, og har haft over 1000 glade kursUSDeltagere i bryggeriet!