

## Program for "Læringsdag" med frokost og ølsmagning af eget medbragte håndbryg.



# Bornholms Håndbrygger Laug

**Dato/tid:** Lørdag den 26. februar kl. 09:00 - ca. 13:00

**Hvor:** Mødelokale og køkken, Multihuset Østerlars, parker inde i gården

**Forplejning:** Vi har pulverkaffe i vores skab. Medbring selv hvis du vil have andet, f.eks. brød. BHL giver 2 stk. luksusmørrebrød til deltagerne, sig til Henning hvis du har allergier der skal tages hensyn til. HUSK pen & notespapir.

**Program:** Tiderne er vejledende og tages med forbehold.

**09:00** Velkomst ved formanden og en kort briefing om den kommende generalforsamling.

**09:10** Kender du Beer Smith – NEJ, det er ikke en fortrukket engelsk sømand, men et program hvor du kan lave dine egne recepter på øl (og vin, cider mm). Hertil kan du lægge din lagerbeholdning ind, så du hele tiden har overblik, mangler du noget til et bryg, trykker du blot på "indkøbsliste" som du sender til din forhandler – smart og enkelt.



Vi har en PC og tablet med, og viser de grundlæggende funktioner. Fortæl ved din tilmelding, om du deltager i denne aktivitet (eller "kun" gær seancen). Læs mere på siden her: <https://beersmith.com/>

**10:30** Brygmester Jan Paul fra Svaneke Bryghus kommer med sit mikroskop og fortæller om de enkelte gærtyper og deres indflydelse på de forskellige øl-stilarter.

**12:00** Frokost, BHL giver 2 stk. højt belagte smørrebrød, du medbringer egne håndbryg øl som andre gerne må smage, og give deres bedømmelse af.

**13:00** Vi slutter af for i dag og hjælpes ad med eventuel rengøring efter os.



**Din opgave:** Vi lægger op til en spændende dag, hvor du får mere viden og hyggeligt samvær med ligesindede – får vi fornøjelsen af din deltagelse?

**Tilmelding og bestil smørrebrød SENEST søndag den 20. februar**

til tovholder Henning Bech \* 3048 1675 \* [hbechalle@gmail.com](mailto:hbechalle@gmail.com)

**Overvej om du skal  
have køretilføjelse  
hjem!!!**

