

## Verander water en gerst in bier! Brouw met veel plezier je eigen superlekker bier.

De liefhebbers van het echte gerstenat komen alles te weten over de geheimen van het brouwen van een goed bier. De Gooimeer brouwerij geeft een uitgebreide cursus bierbrouwen, bestaande uit een gedeelte theorie en een praktijkgedeelte waar onder begeleiding een eigen bier gebrouwen zal worden. Tevens is er de nodige aandacht voor het proeven van bier en herkennen van smaakafwijkingen in bier.

Lessen zijn op donderdag en beginnen stipt om 20.00 uur met een pauze om 21.30 uur, einde 23:00 uur. Vanaf een half uur van te voren bent u welkom in de brouwerij. Koffie, cursusboek (270 pagina's) en te proeven bieren inclusief. Er zijn voor de cursus verder geen andere materialen nodig.

De brouwdag is in delen opgebouwd: afwegen grondstoffen, schroten (malen) van het mout, brouwen, koelen en opruimen, dit neemt ongeveer zeven uren in beslag.

De brouwdag begint daarom om 09.00 uur en loopt door tot minimaal 16.00 uur. Lunch, koffie en grondstoffen inclusief. We brouwen tijdens de cursus in brouwinstallaties van 50 liter.

Het bier wordt in de brouwerij vergist waarvoor ongeveer 3 tot 4 weken nodig zijn. Daarna kan het bier door de cursisten gebotteld worden. Na nog weer eens 2 tot 3 weken nagisting op fles en rijping kan het bier geproefd worden.

Cursisten krijgen na afloop 24 flesjes eigen gebrouwen bier mee (flessen 33cl inclusief).



De cursus wordt gegeven aan de:

Gooimeer Brouwerij  
Binnendelta 4L  
1261 WZ Blaricum

**Programma:**

Donderdag  
17 oktober 2019  
Theorie brouwproces  
Proefsessie wit-blonde bieren tot 6% vol. alc. (A)  
(Weissen, Kölsch, Witbieren, Irish Red Ale)

Donderdag  
24 oktober 2019  
Theorie van grondstoffen, mout, hop, gist, gerst  
Proefsessie donkere bieren tot 6% vol. alc. (B)  
(Alt, Bock, Belgische Pale Ale, Schwartzbier)

Zaterdag  
2 of 9 nov. 2019  
Brouwdag (gehele dag) 09.00 – 16.00 uur  
Inclusief lunch

Donderdag  
31 oktober 2019  
Theorie maischproces  
Proefsessie blonde bieren vanaf 6% vol. alc. (C)  
(Tripels, Meibock, Blonde, IPA)

Donderdag  
7 november 2019  
Theorie van smaakafwijkingen, geuren herkennen  
Proefsessie donkere bieren vanaf 6% vol. alc. (D)  
(Winterbieren, Dubbel, Barley Wine)

Datum in overleg  
xx november  
Bottelen van het bier (maximaal 2 uur) gevolgd  
door rijping op fles 2 weken.

Vrijdag  
12-15 dec 2019  
Proefsessie, afsluiting cursus, ophalen bier.  
Uitreiking Gooimeer brouwcertificaat

Aanmelden/inlichtingen via email: [info@gooimeerbrouwerij.nl](mailto:info@gooimeerbrouwerij.nl)

- Kosten voor de cursus bedragen € 285,00
- Over maken naar NL50 KNAB 0255 7902 36
- Op verzoek sturen we een BTW factuur
- Aantal deelnemers is beperkt tot 6, datum binnenkomst cursusgeld bepaald volgorde
- Bij meer dan 6 deelnemers wordt de cursus nog een keer gegeven op andere data

Met vriendelijk groeten:

*Wil van den Broek & Rudy van der Schagt*

