

Cursus data

De cursus omvat 4 vrijdag-avonden en 1 donderdagavond van 19.30 tot ca. 22.30 uur:

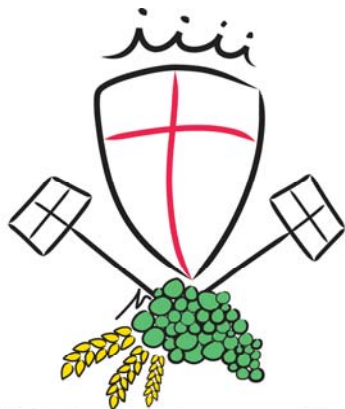
**14 en 21 oktober, 3 en 11 november,
27 januari 2012**

en een brouwdag op zondag,

30 oktober

van 09.00 tot 17.00 uur. Op de brouwdag gaat u zelf bier brouwen onder begeleiding van ervaren brouwers. Voor brouwinstallaties, mout, hop en gist wordt gezorgd. Het zelf gebrouwen bier neemt u mee naar huis voor de vergisting en afvullen op flessen.

Op de gildeavond van 27 januari 2012 worden de bieren gekeurd door bierkeurmeesters van het Bierkeurmeestersgilde. Op deze avond worden tevens de certificaten uitgereikt. Er kunnen maximaal 25 aspirant-brouwers deelnemen.



WBG De Amervallei

Aanmelden

Voor meer informatie en vragen kunt u contact opnemen met Fokko Kruizenga 0341-361651 of met Paul Does 033-4655992. Opgeven voor de cursus kan per e-mail: brouw.cursus@amervallei.nl, en overmaking van cursusgeld o.v.v.

Bierbrouwcursus 2010

giro 4742768

t.n.v. W&B "De Amervallei"

Postbus 1510

3800 BM

Amersfoort

Aanmelding geschiedt op volgorde van ontvangst van het cursusgeld. Uw betaling moet 2 weken voor aanvang van de cursus binnen zijn.

Meer informatie over de cursus en het gilde is te vinden op onze website:

<http://www.amervallei.nl>

CURSUS BIERBROUWEN



2011

Cursus Bierbrouwen 2011

Het brouwen van bier is een eeuwenoud ambacht dat door grote groepen mensen gewaardeerd wordt. En een goed bier kan gemakkelijk in iedere keuken of schuur gebrouwen worden. Bierbrouwen kan iedereen. Bierbrouwen is leuk, lekker, gezellig en makkelijker dan u denkt.

In oktober 2011 start een nieuwe cursus bierbrouwen voor de beginnende bierbrouwer. Het is de 17^e keer dat het Bier- en Wijnmakers Gilde de Amervallei deze cursus organiseert. Graag nodigen wij u uit deel te nemen aan deze cursus. Na het afronden van deze cursus zult u in staat zijn uw eigen ambachtelijk gebrouwen bier zelf thuis te maken.

Het Bier- en Wijnmakersgilde "De Amervallei" is één van de grotere brouwersgilden in Nederland en telt ongeveer 75 leden. Het doel van ons gilde is het behoud van de kennis van dit oude ambacht. Daarnaast zijn er vele activiteiten en organiseren we maandelijks gezellige gildeavonden. Meer informatie over ons gilde vindt u op: <http://www.amervallei.nl>.

Tijdens de cursus wordt uitgebreid ingegaan op het brouwproces, de grondstoffen die ge-

bruikt worden, het brouwen volgens bekende recepten en het bouwen van een eigen brouwinstallatie. Met enig geknutsel en spullen uit de keuken is het al gauw mogelijk om eigenhandig een tiental liters bier te brouwen.

De cursus zal worden gehouden in het clubgebouw van kanovereniging Keistad, aan De Stuw 1 te Amersfoort. In de cursus is ook een jaar lidmaatschap van ons gilde inbegrepen voor 2011-2012. Indien je daarna lid wilt blijven van de vereniging kun je je lidmaatschap verlengen (lid ben je al voor € 32,00 per jaar). Ook kun je deelnemen aan alle door het gilde georganiseerde activiteiten; zoals excursies, proefavonden, lezingen, het kerstdiner en de BBQ. Tevens ontvangen alle cursisten de nieuwsbrief van het gilde, die 10 maal per jaar wordt uitgegeven. Op de gildeavonden kunnen de cursisten informatie uitwisselen met de meer ervaren bierbrouwers.

Tijdens de cursus wordt er een excursie naar een brouwerij in Nederland georganiseerd. Elke deelnemer krijgt het 210 pagina's tellende cursusboek. Dit boek bevat theorie over het brouwen van bier en de grondstoffen, beproefde bierrecepten en worden de diverse soorten bier besproken. Daarnaast is er in het boek ook aandacht voor het keuren van bier en zijn er tal van

tabellen en keuringsformulieren te vinden. Ook zijn er beschrijvingen opgenomen voor het bouwen van je eigen brouwinstallatie.

Gilde Avonden

Heeft u nog vragen, kom dan gerust eens naar een van de gildeavonden om kennis te maken met het gilde en de leden. Neem hiervoor even contact op met één van de bestuursleden van het gilde (zie website).



Kosten

De gehele cursus, inclusief koffie, hapje tijdens de pauzes, enkele bieren, cursusboek, grondstoffen, de excursie (excl. reiskosten) en de meest essentiële brouwattributen wordt u aangeboden voor de prijs van € 149,50. De brouwattributen zijn nodig voor het eerste bier, dat op de cursusdag wordt gebrouwen, en omvat 2 vergistingvaten, een thermometer, een alcoholmeter (een zgn. hydrometer), een maatcilinder en reinigingsmiddel.