

ØLBRYGNING, ØLLETS HISTORIE OG HØJSKOLE



NØRGAARDS HØJSKOLE

86 68 23 00 - WWW.NRGAARD.DK

ØLBRYGNING, ØLLETS HISTORIE OG HØJSKOLE

Kurset er for alle, men henvender sig primært til den "nye" brygger der har lidt eller ingen erfaring med ølbrygning. I løbet af en uge vil vi give dig den viden du skal bruge for selv at lave kvalitetsøl mens du samtidigt lærer om øllets historie, regioner og kultur.

Program

Søndag den 4. November

16.00 - 17.00	Ankomst og indkvartering Vi byder på kaffe/te i pejsestuen
17.00 - 18.15	Velkomst i foredragssalen. Præsentation af Nørgaards Højskole, fortælling om skolens historie, kunst og Bjerringbro ved kursusleder Jesper Voldby
18.30	Middagsbuffet i spisesalen
19.45 - 21.00	Specialøl, smag og behag. Oplysning og diskussion tilsat smagsprøver. Herefter kaffe og hygge i pejsestuen

Mandag den 5. November

06.00 - 08.00	Mulighed for morgensvømning i Bjerringbro Svømmehal
07.15 - 08.00	Morgenmad i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling i foredragssalen ved viceforstander Martin Damgaard
10.00 - 10.30	Formiddagspause i pejsestuen, hvor der serveres kaffe/te/vand
10.30 - 12.00	Ølbrygning teknikker og ingredienser
12.00 - 12.45	Frokost i spisesalen
13.30 - 16.00	Øllets historie eksemplificeret med smagninger
18.30	Middag i spisesalen
19.30 - 21.30	Foredrag "Vin og nye gode historier" - en underholdende aften med masser af billeder, smagsprøver, lidt ost og brød ved skolens egen vinkender Ole Eeg

Tirsdag den 6. november

07.15 - 09.00	Morgenmad i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling i foredragssalen ved Jesper Trier Gissel
10.15 - 12.00	Første ølbrygning
12.00 - 12.45	Frokost i spisesalen
13.00 - 17.00	Ølbrygning fortsat inkl. eftermiddagspause
18.30	Middag i spisesalen
20.00 - 21.30	Foredrag "Enere i dansk film" ved Andreas Andersen i foredragssalen Kaffe og hygge i pejsestuen

Onsdag den 7. november

06.00 - 08.00	Mulighed for morgensvømning i Bjerringbro Svømmehal
07.15 - 08.00	Morgenmad i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling "Rundt i højskolesangbogen" i foredragssalen
10.00 - 10.30	Formiddagspause i pejsestuen, hvor der serveres kaffe/te/vand.

PROGRAM

- 10.30 - 11.55 Foredrag med musiker og komponist Marie Frank i foredragssalen. Marie vil fortælle sin personlige historie og om sin musikalske rejse gennem de sidste 25 år. Foredraget er ledsaget af hendes sange, spændende historier, stemning og humør.
- Kl. 13.00 - 17.30 Halvdagsudflugt til Cold Hand Winery. Vi skal høre historien om den lille vingård og hvordan en idé blev til virkelighed - og selvfølgelig skal vi smage nogle af deres unikke produkter .
- 18.30 Middag i spisesalen
- 19.30 - 21.00 Ølsmagning ved Simon Nielsen fra Silkeborg højskole
Efterfølgende Kaffe og hygge i pejsestuen

Torsdag den 8. november

- 06.00 - 08.00 Mulighed for morgensvømning i Bjerringbro Svømmehal
- 07.15 - 08.00 Morgenmad i spisesalen
- 09.00 - 10.00 Morgensamling i foredragssalen ved højskolelærer ?
- 10.15 - 12.00 Øllets teknikker og ingredienser del 2.
- 12.00 Frokost i spisesalen
- 13.00 - 17.00 Udflugt til Grauballe Bryghus
- 18.30 Middag i spisesalen.
- 19.30 Musikalsk højskoleaften i foredragssalen
Efterfølgende Kaffe og hygge i pejsestuen

Fredag den 9. november

- 06.00 - 08.00 Mulighed for morgensvømning i Bjerringbro Svømmehal
- 07.15 - 08.00 Morgenmad i spisesalen
- 09.00 - 10.00 Morgensamling i foredragssalen ved højskolelærer ?
- 10.05 - 12.00 Ølbrygning, Svendebrygget
- 12.00 Frokost i spisesalen
- Kl. 14.00 - 16.30 Ølbrygning fortsat inkl. eftermiddagspause
- kl. 16.30 Afrunding og evaluering
- Kl. 18.30 Afslutningsmiddag i pejsestuen
Højskoleaften med festlige indslag og hygge i foredragssalen

Lørdag

- Kl. 08.00 - 09.00 Morgenmad i spisesalen.
Værelserne forlades og nøglerne afleveres.
Nøgler lægges i postkasse ved kontoret. – på forhånd tak!
- Kl. 09.15 Afgang fra Nørugaards Højskole til Bjerringbro Station, således man kan nå togforbindelse kl. 9.40

Velkommen

Jesper Voldby, kursusleder og højskolelærer
Nørugaards Højskole

NB. Ret til ændringer i programmet forbeholdes.

VELKOMMEN TIL ØLBRYGNING PÅ NØRGAARDS HØJSKOLE

I løbet af en uge vil vi give dig den viden du skal bruge for selv at brygge og producere din egen kvalitetsøl. Derudover vil du lære mere om øllets historie, regioner og kultur.

Du skal lære om øllets ingredienser såvel som forskellige brygmetoder og teknikker, så du selv kan træffe kvalificerede valg når du i fremtiden vil udvikle dine egne opskrifter.

Vi dykker ned i maltens og humlens univers, og ser på ingrediensernes betydning for smag, aroma og visuelle udtryk.



Vi underviser i er infusions- og dekoktionsmæskning med "allgrain" ingredienser. Det vil sige brygning med rigtigt malt og humle og dermed ikke ekstrakt eller smagstilsætninger.

Derudover skal vi udvikle vores fornemmelse af smag og se på hvordan en øl dommer gør når øllet skal vurderes.

Brygdystyr til ølbrygning

Udstyret vi anvender består af semiautomatiske kedler med indsatser, fremstillet til hobbybrygning af 25-30 liter.

Brygmetoder og teknikker

Vi går i dybden med ølbrygnings forskellige trin, herunder mæsketempearturens betydning for øllets udseende, skumkrone og ikke mindst smag: Vi forholder os også til humlekogningens intervaller samt tørhumle og det lidt mere specielle whirlpooling.

Antal bryg på kurset

Vi kommer i alt til at brygge 2 gange. Således tjener det første bryg som et "læringsbryg", hvor i får erfaring med udstyret og styring af processen. Det andet bryg derimod er jeres svendestykke, som i kan vælge at tage med hjem på egen gærspand, for selv at flaske.

Flaskning

Flaskning, karbonering og hygiejne, samt tips og tricks til at undgå fejl i brygningen berører vi i praksis såvel som teoretisk.

Få det eget øl med hjem

Øllet i brygger kan man vælge at tage med hjem på egen gærspand og flaske det på egen hånd, når øllet er klar.

Det vil være muligt mod en merbetaling at få flasket sine øl, dog vil de først kunne afhentes efter afsluttet gæring ca. 4-5 uger efter afsluttet kursus.



KORT OM UDFLUGTER



Busudflugt til Cold Hand Winery

Jens Skovgaard Pedersen og hustruen Charlotte havde verdens bedste job som forstanderpar på en efterskole på Mors, da de i 2006 købte en gård ved Læsten vest for Randers. Her tæt på fødebyen skulle drømmen om at lave dansk vin på danske frugter realiseres. Snart blev en lille æbleplantage plantet. Fire år senere var Cold Hand Winery en realitet. Jens havde eksperimenteret og smagt og bedømt. Udlevet sin gamle drøm om at blive kok til at forfine sine egne danske frugtvine.

Produkterne fra Cold Hand Winery er opstået ud fra ønsket om at levere verdens bedste frugtvin - Intet mindre.

Cold Hand Winery er et arbejdende værksted, hvor der eksperimenteres på livet løs for at finde præcis de toner og noter, som får dem tættere på verdens bedste frugtvin. Entusiasme, fortælleglæde og iværksætterånd gennemsyrrer Cold Hand Winerys måde at drive vineri på. De går langt og bliver hurtigt meget nørdede i jagten på det bedste produkt.

Vi skal se stedet og høre hele deres historie og selvfølgelig prøvesmage nogle af deres produkter sammen med servering af nogle lækre snacks.

Udflugt til Grauballe Bryghus

Grauballe Bryghus blev etableret i 2002 og var således et af de allerførste mikrobryggerier i det, der senere er omtalt som Den Danske Ølrevolution. Bryggeriet blev startet på en nedlagt landejendom udenfor Grauballe ved Silkeborg. Det udsprang af en tanke, der længe havde ligget og modnet hos brygmester William Frank, og i efteråret blev de første fustager Mørk Mosebryg solgt.



William havde mange års baggrund fra bryggeribranchen og fødevarerbranchen og ægtefællen Else Birk har som bromatolog tilsvarende arbejdet mange år i fødevarerindustrien. Det var i øvrigt Else, der oprindeligt foreslog William at lave et gårdbryggeri.

Efter starten på gården Mosely flyttede bryghuset i 2013 til større lokaler i det nordlige Silkeborg. Kapaciteten blev markant udvidet, og bryggeriet blev suppleret med en større investering i form af et fuldt funktionsdygtigt tappeanlæg.

Bryggeriet er og bliver et mikrobryggeri i den mindre ende af skalaen. Der arbejdes med upasteuriseret og flaskemodnet øl, og øllet udvikler sig således over tid og giver en velsmagende, spændende og levende oplevelse.



KORT OM NØRGAARDS HØJSKOLE

Højskoleundervisning

Hver dag begynder med morgensamling og morgensang. Øvrige højskolefag kan være foredrag, debat, studiekreds, workshop, motion, udflugt, musik og højskolesang. Som deltager på et højskolekursus forventes det, at man deltager i de programfaste aktiviteter.

Skolens faciliteter

Nørgaards Højskole råder over mange fine faciliteter, som du/I frit kan benytte under jeres ophold. Altså, hvis I kan finde tid til det....

Blandt de mange faciliteter kan nævnes:

- fitnesslokale og sauna
- fri adgang til svømmehal med 25 mtr. bassin og varmtvandsbassin (ca. 34° C) i off. åbningstid (lukket uge 31)
- hyggelige opholdsstuer med kabel-tv
- bibliotek og læsestue med diverse dagblade
- trådløst internet på hele skolen
- multitårn til klatring, rappelling, gyngem.m.
- pejsestue med åben pejs
- multital til bevægelse, dans, musik og konference
- digital biograf med 24 sæder
- kreative værksteder: maleri, keramik og metal
- foredragssal, lydstudie og filmværksted
- 3-D golfsimulator med 40 internationale golfbaner
- aktivitetsstuer m. pool, dart, spil og bordfodbold,
- et hav af friluftsmuligheder, løb, kano & kajak, vandreture, MTB, bålpladser, lystfiskeri m.m.
- fri kaffe og te døgnet rundt i opholdsstuer
- reception - åbent dagligt mellem 12.00 - 14.00

Skolens økologiske køkken

Nørgaards Højskoles køkken har Det Økologiske Spisemærke. At spise på Nørgaards skal nydes og huskes i lang tid fremover. Måltiderne skal være med til at give jer fornyet energi, således at I kan følge med i højskoleaktiviteterne hele dagen på fuldt blus.



Vores kostpolitik er at lave tingene fra bunden med gode råvarer og årstidens udbud. Vi laver både traditionel og moderne sund dansk kost, men holder også meget af at anvende råvarerne på nye måder, gerne inspireret af spændende retter fra hele verden. De tre hovedmåltider serveres som buffet, så man kan selv sammensætte sit måltid. I løbet af ugen har vi både en aften med fisk og vegetar. Desuden er der mulighed for vælge vegetarret til aftenbuffet.

Spisetider i spisesalen*

Morgen	kl. 07.15 - 08.45
Frokost	kl. 12.00 - 13.00
Aften	kl. 18.30 - 19.30

* spisetider og menu varierer afhængigt af årstid og kursus
lørdag morgen serveres morgenmad først fra kl. 8.00

Formiddag, eftermiddag og aften serveres kaffe, te og vand med brød/frugt i spisesalen/pejsestuen/opholdsstue, såfremt man befinder sig på højskolen. Køkkenpersonalet værdsætter kontakten til husets gæster. Står I og mangler noget, har spørgsmål, forslag, ros eller ris skal I bare tag fat i os. Vi ønsker hele tiden at forbedre os og give det bedste til husets gæster, kursister og elever.



PRAKTISK INFORMATION

Tilmelding

Tilmelding til kurserne på Nørgaards Højskole kan ske online via vores hjemmeside: www.nrgaard.dk eller ved at kontakte os telefonisk på 86 68 23 00.

Da vi tit har ventelister til vores kurser, og da mange til tider finder lidt sent ud af, at de gerne vil på højskole, har vi følgende betingelser ved tilmelding og tilbagebetaling ved framelding:

- Ved tilmelding betales et depositum på 1200 kr. eller det fulde kursusbeløb.
- Ved framelding op til 4 uger før kursusstart tilbagebetales kursusgebyr minus depositum.
- Ved framelding senere end 4 uger før kursusstart betales intet tilbage.

Depositum skal være indbetalt inden 10 dage efter tilmelding, ellers er man ikke garanteret plads. Husk at oplyse skolen i god tid, hvis I ikke ønsker eller er i stand til at komme til det reservede kursus.

Ekspeditionsgebyr

Ved tilmelding skal der vælges om du/I ønsker at modtage kursusmateriale, faktura, program og deltagerliste elektronisk eller med posten. Ønsker man at modtage materialet elektronisk, skal man huske at meddele det og oplyse sin e-mail adresse ved tilmelding. Såfremt man ønsker at modtage fornævnte materiale fysisk med posten tillægges et ekspeditionsgebyr på 60 kr.

Afbestillingsforsikring

Der er mulighed for at benytte Nørgaards Højskoles afbestillingsforsikring. Afbestillingsforsikringen er personlig og koster 275 kr. per person. Afbestillingsforsikringen sikrer, at man uanset tidspunkt for framelding får hele kursusgebyret inklusive depositum tilbage mod dokumentation i form af gyldig lægeerklæring.

Afbestillingsforsikring kan kun bestilles ved tilmelding senest 6 uger før kursusstart og skal indbetales indenfor 10 dage efter tilmelding.

Indkvartering

Indkvarteringen på Nørgaards Højskole er helt i top, og der er 210 sengepladser at vælge imellem, fordelt på fire værelsestyper. I kursusgebyret er inkluderet sengelinned og 2 håndklæder per deltager.

Værelsestillæg

Type	Beskrivelse	Pris
1	Indkvartering på dobbeltværelse, hvor der deles 1 bad og 1 toilet med et andet værelse	0
2	Enkeltværelse, hvor der deles 1 bad og 1 toilet med et andet værelse	400
3	Dobbeltværelse m. eget bad/toilet (gebyr deles af 2 pers.)	400
4	Enkeltværelse m. eget bad/toilet	600

Alle værelser indeholder seng, skrivebord, stol, bogreol, og garderoberkab.

VELKOMMEN

Nørgaards Højskole



Uge	Titel	Dato	Pris
45	Ølbrygning, øllets historie og højskole	04.11 - 10.11	4395
38	Vandring efter den gode fortælling og naturoplevelse	16.09 - 22.09	4395
40	Islandske heste, natur og kultur	30.09 - 06.10	4595
44	Maleri og højskole	28.10 - 03.11	4395
47	Wellness og højskole	18.11 - 24.11	4595

Alle kursusrpriser er inkl. moms, kost, logi, udflugter, internet, undervisningsmateriale, entre og undervisning. Pungen kan med andre ord blive i lommen under hele opholdet – hvis altså ikke der skal købes postkort eller drikkes et glas vin til maden. Der tages forbehold for trykfejl og udefrakommende prisstigninger og tillæg, som Nørgaards Højskole ikke har indflydelse på.



Spørgsmål og tilmelding kan ske ved at rette henvendelse til skolens sekretariat på telefonnummer 86682300 eller online på vores hjemmeside: nrgaard.dk eller din tilmelding kan sendes til vores adresse:

Nørgaards Højskole
Vestre Ringvej 9
8850 Bjerringbro

