

# Hjemmebryggerhelgen 2018

Grimstad 20.04 - 21.04



## HBH 2018 program

<b>Fredag 21. April 2017 – Apotekergaarden</b>	
kl. 17:00 – 19:30	Speed Date med Øldommer + Vit hva du drikker (sjekking av ABV på ølet ditt) Sosialt samvær. Ta med eget øl til Voss gate 3 (ved musikk-butikk) , Ca 100 meter fra hotellet.
kl. 20:00 – 23:00	Sosialt samvær på Apotekergården. Presentasjon og smaking av nye øl fra Nøgne Ø. Dette er IKKE inkludert i billettprisen og kjøpes av deltakerne ved ankomst restauranten til en fast pris på kr 150,- Muligheter for å spise ChiliConCarne. Dette er ikke inkludert i billetten og må kjøpes av den enkelte for kr 120,- Registrering også mulig på Apotekergaarden
<b>Lørdag 22. April 2017 – Nøgne Ø</b>	
Kl. 09:00 - 09:30	Busstransport fra hotellet til Nøgne Ø
kl. 09:30 – 10:00	Registrering og mottak
kl. 10:00 – 13:45	Foredrag del 1 – Se oversikt under (Alle 6 foredrag gjennomføres før lunch)
kl. 13:45 – 14:30	Lunch - (Wraps)
kl. 14:30 – 17:30	Foredrag del 2 – Se oversikt under (Alle 6 foredrag gjennomføres på nytt)
	Gustav Fosseid og Vit Hva du drikker vil ha stand under arrangementet på Nøgne Ø. Der kan du få testet ABV på ditt øl.
kl. 17:30 – 18:00	Buss fra Nøgne Ø tilbake til Hotellet
kl. 20:00 – 21.30	Middag Apotekergården
Kl. 21:30 – 22:00	Premie utdeling + sosialt samvær

# Hjemmebryggerhelgen 2018

Grimstad 20.04 - 21.04



Oversikt foredrag		
	SAL 1 (Maltloftet)	SAL 2 (Mesanin)
kl. 10:00 – 10:45	<b>Edvard Hortemo – Nøgne Ø</b> Det spontane Sørlandet	<b>Fredrik Bjerkseth - Beavertown</b> Fra hjemmebrygging i Sandefjord til et av Uks mest suksessfulle bryggerier, Beavertown
kl. 10:45 – 11:00	Pause	Pause
kl. 11:00 – 11:45	<b>Tommie Sjøf</b> Gjæring og lagring av øl på eikefat	<b>Rune Karlsen – Nøgne Ø</b> Fra garasjebrygg til kontrollert håndverk – There are no rules
kl. 11:45 – 13:00	Pause	Pause
kl. 13:00 – 13:45	<b>Andrew Gibson – Brewdog Overworks</b> Mixed culture fermentation/lactic bacteria from OverWorks lab perspective	<b>Tore Nybø – Nøgne Ø</b> Litt om malting og litt om Nøgne Ø som pionérer innen norsk håndverksbrygging
kl. 13:45 – 14:30	<b>Lunch Pause</b>	<b>Lunch Pause</b>
kl. 14:30 – 15:15	<b>Edvard Hortemo – Nøgne Ø</b> Det spontane Sørlandet	<b>Fredrik Bjerkseth – Beavertown</b> Fra hjemmebrygging i Sandefjord til et av Uks mest suksessfulle bryggerier, Beavertown
kl. 15:15 – 15:30	Pause	Pause
kl. 15:30 – 16:15	<b>Tommie Sjøf</b> Gjæring og lagring av øl på eikefat	<b>Rune Karlsen – Nøgne Ø</b> Fra garasjebrygg til kontrollert håndverk – There are no rules
Kl.16:15 – 16:30	Pause	Pause
Kl.16:30 – 17:15	<b>Andrew Gibson – Brewdog Overworks</b> Mixed culture fermentation/lactic bacteria from OverWorks lab perspective	<b>Tore Nybø – Nøgne Ø</b> Litt om malting og litt om Nøgne Ø som pionérer innen norsk håndverksbrygging
kl. 17:30 – 18:00	Buss tilbake til hotellet	

# Hjemmebryggerhelgen 2018

Grimstad 20.04 - 21.04



Foredragsholder	Litt on foredragsholder samt foredragsinnhold
Tommy Sjøf	Kommer fra Tommy Sjøf Wild Ales i Nedeland Tommy Sjøf Wild Ales er i følge Untappd Nedelands beste bryggeri. På tross av sin unge alder har Tommy Sjøf allerede rukket og få et meget godt rykte som blender og brygger av vill- og spontangjærede øl. Tommy har kalt foredraget sitt: « <b>Gjæring og lagring av øl på eikefat</b> »
Andrew Gibson	Kommer fra Brewdog Overworks. Med lang erfaring fra Wild Beer Company har Andrew nå beveget seg over til ett av verdens største håndverksbryggerier: Brewdog. Brewdog Overworks er Brewdogs splitter nye fatlagringsavdeling. De lanserer sine første øl nå i april. Andrew har kalt foredraget sitt: « <b>Mixed culture fermentation/lactic bacteria from OverWorks lab perspective</b> »
Fredrik Bjerkseth	Kommer fra Beavertown i UK Fredrik jobber med salg i Beavertown i London. Fredrik har kalt foredraget sitt: « <b>Fra hjemmebrygging i Sandefjord til et av Uks mest suksessfulle bryggerier, Beavertown</b> »
Edvard Hortemo	Edvard Hortemo er Nøgne Ø's kreative leder. Han er også ansvarlig for alt som foregår på «den ville siden» i Gamle Rykene Kraftstasjon. Edvard har kalt foredraget sitt: « <b>Det Spontane Sørlandet</b> »
Tore Nybø	Tore Nybø har vært med Nøgne Ø så og si siden oppstarten i 2002. Tore er nest største aksjonær i Nøgne Ø, og er sannsynligvis den personen som kjenner den norske ølbransjen best. Tore har kalt foredraget sitt: « <b>Litt om malting og litt om Nøgne Ø som pionérer innen norsk håndverksbrygging</b> »
Rune Karlsen	Rune Karlsen er Nøgne Ø's Produksjonssef. Han har ansvar for det tekniske oppsettet av bryggeriet i den nye bryggerhallen. Når Rune kommer hjem fra jobb, brygger han i sitt garasjebryggeri. Rune kalt fordraget sitt: <b>Fra garasjebrygg til kontrollert håndverk – «There are no rules»</b>

# Hjemmebryggerhelgen 2018

Grimstad 20.04 - 21.04



## Program Søndag - Åpen Dag / Gode tilbud hos Olbrygging.no

11:00 – 15:00

Omvisning i ølbrygging.no sine lokaler på Østerhus  
Kjøp av varer i butikk, varer kan ettersendes pr post  
Adresse: Østerskogen 55, 4879 Grimstad