

Cursus Bierbrouwen

Programma;

- Les 1; Kennismaking
Geschiedenis bier
Smaak
Water
- Les 2; Granen (mout)
Hop
Gist
- Les 3; Brouwproces
Meten is weten
Brouwhulpstoffen
- Les 4; Biertypen
Recepten
Software
- Les 5; **Praktijk dag brouwen**
- Les 6; Bottelen
Evaluatie
Certificaat

Benodigdheden;

- ✓ Cursus locatie
- ✓ Laptop met beamer
- ✓ Presentatie (FAWBG)
- ✓ Boek (bijv. “Verander H₂O in Bier”)
- ✓ Brouwlocatie en vrijwilligers
(brouwspullen)
- ✓ Bier voor de pauze
(onderscheiden klasse A, B, C en D)



Cursus data;

- ✓ Selecteer een vaste avond met tussenposen van 1 vrije week
- ✓ Spreek op de eerste avond een brouwdag af zodat iedereen hierbij kan zijn
- ✓ Geef voldoende uitleg over de brouwspullen zodat iedereen in de gelegenheid is zijn eigen spullen te verzamelen (voor de brouwdag)



De avonden;

- ✓ Neem (eigen) brouwspullen mee zoals een vat, pan, walsenmolen etc
- ✓ Vul kleine (jam-) potjes met brouwmaterialen (mout/hop) om te proeven en ruiken
- ✓ Vertel uit eigen ervaring. (valkuilen, Do's & Don'ts



De avonden;

- ✓ Gebruik het boek als naslagwerk en als huiswerk om door te lezen.
- ✓ Serveer in de pauze kleine proefglaasjes bier.
- ✓ Gebruik hiervoor telkens twee bieren uit verschillende klassen om het onderscheid te herkennen tussen A, B, C en D.



Brouwdag;

- ✓ Probeer de cursisten enthousiast te krijgen om eigen brouwspullen te verzamelen voor de brouwdag.
- ✓ Let hierbij op dat er niet te veel elektrische ketels worden gebruikt (denk aan het vermogen van de elektrische groepen van de locatie)



Brouwdag;

- ✓ Werk bij grotere groepen in groepjes van twee
- ✓ Selecteer bijvoorbeeld standaard brouwpakketten met extra losse gist
- ✓ Vraag mede- brouwers om er deze dag bij te zijn voor extra ondersteuning en brouwspullen



Bottel avond;

- ✓ Plan de bottelavond min. 3 weken na de brouwdag.
- ✓ Geef bij de eerste avond aan dat de cursisten flesjes verzamelen voor het eigen gebrouwde bier. Ca. 35 stuks (10 ltr)
- ✓ Liefst in een verenigingskeuken ivm overstromen van flesjes en gemakkelijk reinigen achteraf.

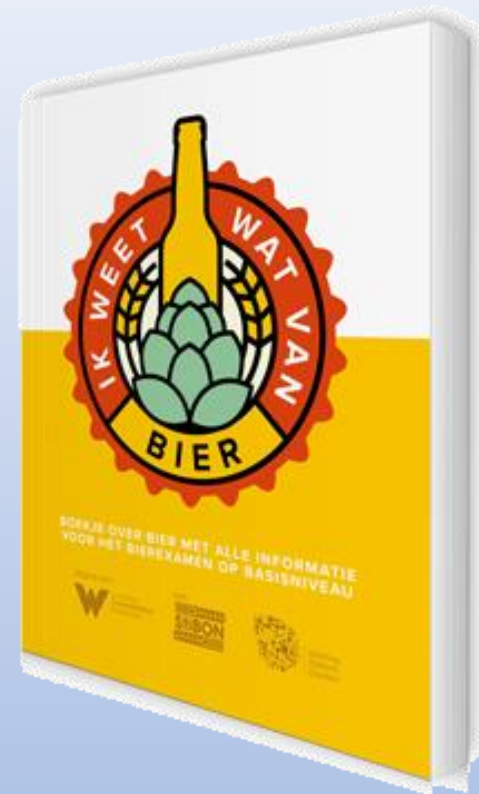
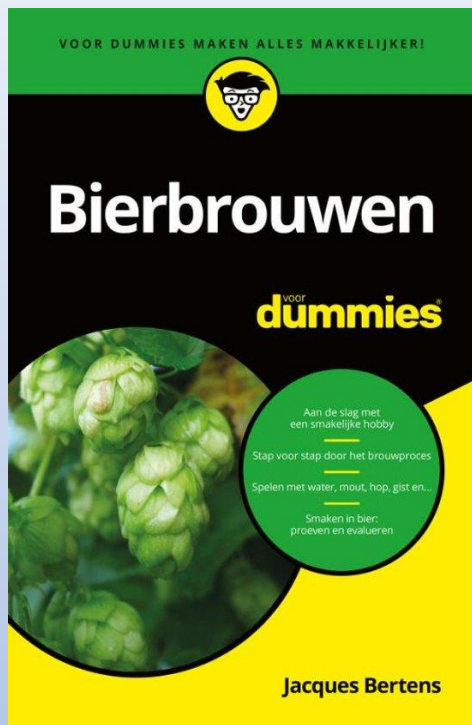


Bouwpakketten (brouwdag)



* Voorbeelden via Braumarkt





* Voorbeelden van cursusboeken





Betalen

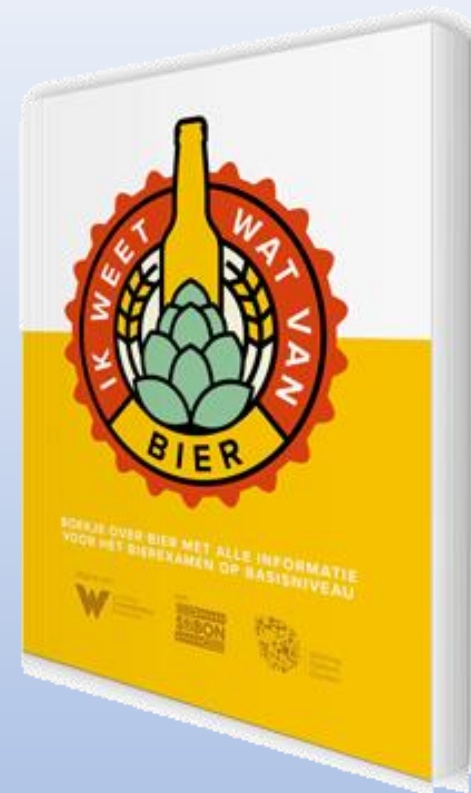
1 Registratie 2 **Betaling** 3 Start het examen

Betaling

Voor het examen vragen we een bijdrage van 15 euro. Wie slaagt, ontvangt een gepersonaliseerd biervignet.

Omschrijving	Prijs
1x Examen "ik weet wat van bier" Het examen dient aansluitend op deze betaling afgelegd te worden	€ 15,00
Totaal	€ 15,00

[Vorige](#) [Betaal \(via Mollie\)](#) Mollie



Meer info; <http://www.stichtingplatformdranken.nl/dranken/bier.html>

* Voorbeeld van afsluiting met certificaat SDEN Niveau 1



- ✓ Cursusmateriaal kunt u downloaden van intern.fawbg.nl
(inlog vereist / op te vragen via het secretariaat van uw Gilde)
- ✓ Voorstellen voor aanpassing van de documentatie altijd welkom ter verbetering van de cursus.
- ✓ Voor al vragen en voorstellen; bierzaken@fawbg.nl

