

BIER

Masterclass

Thema: Graan

Vrijdag 17 April

Bousema
Lochem

Wil je weten wat graan doet met de smaak van bier?

In deze masterclass onderzoek je onder begeleiding van Internationaal biersommelier **Edwin Tragter** welke invloed het grondstof **Graan** heeft op wat je ziet, ruikt en proeft bij bier. Je komt meer te weten over de belangrijkste graansoorten, die gebruikt worden bij het brouwen van bier en welke bewerkingen deze granen ondergaan.

Tijdens deze avond zul je tussen de 6 en de 8 zorgvuldig geselecteerde bieren (blind) **proeven** en zo ervaren hoe breed de variëteit in smaken, geuren en kleuren kan zijn met betrekking tot graan in bier.

Deze masterclass is er één in een serie. De volgende avonden staan in het teken van een ander specifiek ingrediënt: **Hop** (8 mei), **Gist** (19 juni) en **Hout** (3 juli).

Wat kost het?

€ 37,50

(€ 2,50 korting als je meerdere avonden meedoet)



Aanmelden:



Mail: info@volhop.nl
WhatsApp: 06-50675899