



100 spændende  
ølsorter og  
opskrifter at  
vælge mellem...

Dit private bryggeri

## Bryg din egen øl!

### Bliv din egen Brygmester for en dag!

Nyd glæden ved at brygge din egen øl - i vores moderne bryggeri med kyndig vejledning af vores imødekomende Brygmester. Alle kan være med, ung som gammel og der er mere end 100 spændende sorter og opskrifter at vælge mellem. Måske skulle du overveje at brygge et par slags! Men pas på - det er så godt, at det er vanedannende!

Der er mulighed for at brygge 6 x 50 liter øl samtidigt og man kan sagtens være flere om en tønde øl! Det hele tager godt 2 timer, så der er rigelig tid til at prøvesmage og evt. spise en bid mad, medens øllet gøres klar til at komme i gæringsrummet, hvor det skal hygge sig i ca. 14 dage, alt efter øltype, gærsort og alkoholstyrke m.m. - en lille videnskab for kendere!

Når brygningen er færdig, bookes der tid til at tapning, hvor din helt egen dejlige og godt skummende øl skal på flasker, dåser eller fustager.

### Lav din egen personlige øl-etiket hos os!

Det er lidt unikt og ganske blæret at præsentere familie og venner for sin helt egen ølproduktion. Du kan endda pynte med dine egne etiketter - som du selv kreerer og printer ud, medens øllet koger færdig eller når du kommer til tapning. På vores hjemmeside finder du en skabelon til disse.

### Husk at booke tid!

Se billeder og få inspiration til en unik og velsmagende oplevelse på:

[www.brygselv.dk](http://www.brygselv.dk)

Perfekt  
som  
**Gave-  
kort**

Priser fra  
**995,-**  
for 50 liter  
special-øl

