

Ölprovning hos Gamla Enskede Bryggeri

Gamla Enskede präglas av de gamla husen med sina lummiga, uppväxta trädgårdar. Krokiga äppelträd, sneda staket, klippta häckar och knastrande grusgångar. Inrymt i denna miljö startades bryggeriet 2012.

Med inspiration från både historia och nutid skapar Gamla Enskede Bryggeri balanserade och smakrika öl, som bryggs i liten skala enligt hantverksmässiga metoder.

Idag ligger bryggeriet i anslutning till Slakthusområdet och lokalerna rymmer - förutom bryggeri – en provsmakningsbar och scen för livemusik.

Under **ca 1,5 timme** får vi prata om hur man gör öl, vilka ingredienser som finns i ölet, rundtur i bryggeriet samt en avslutande ölprovning av ca 6 olika öl. Vi går igenom några vanliga ölstilar och pratar om deras uppkomst och historia.

Ansvarig: Lillvor Appelblom Plats: Gamla Enskede Bryggeri, Bolidenvägen 8, Johanneshov

Tid: **Tisdagen den 10 september kl 14.00**

Anmälan e-post: lillvor.appelblom@gmail.com eller SMS: 070 582 55 76

Ange på anmälan och betalning: Bryggeriet och ditt namn

Sista anmälningsdag: 26 augusti. Sista betalningsdag: 30 augusti

Pris: 350 kr. Betalas till plusgiro: 75 31 21 - 3