



WORKSHOP BIER: UITLEG EN DEGUSTATIE 4 BIEREN OLV ZYTHOLOOG.

Vrijdagavond 19.00u-21u (gesloten OKRA-demoruimte)
Zytholoog Kurt Gunst
Min 15 - Max. 30 deelnemers
prijs per persoon 20 euro
Vooraf inschrijven via info@mdevents.be
Betaling via facturatie

Biersommelier Kurt Gunst:

Na een tweejarige, uiterst intensieve training bij Syntra West mocht ik mij in 2010 bij de eerste lichting officiële zythologen rekenen. Sindsdien draag ik mijn passie ook uit naar andere mensen toe op een heel gevarieerde wijze. Presentaties omtrent verschillende facetten van het bier worden vergezeld door bierdiners, daguitstappen tot heuse cruises.

De essentie van alle projecten blijft het

- leren - proeven van bier. Naast mijn eigen activiteiten als zytholoog streef ik naar een voortdurende bijscholing en bijt ik mij vast in de evoluties in de bierwereld.

Ik hoop dat ik heel veel mensen kan warm maken voor ons Belgisch erfgoed!



Wat kan u verwachten?

Op deze sessie wordt eerst een beeld geschetst van het **ontstaan van bier**, er wordt stilgestaan bij de verschillende **Belgische bierstijlen** en **productieprocessen** en aansluitend daarop worden er ook verschillende stijlen **blind geproefd** en professioneel becommentarieerd men leert er in principe een bier proeven en beoordelen.

De bieren worden altijd in degustatieglazen van een +- 15 cl tot 20 cl geserveerd. Ik breng zelf een selectie van **4 bieren per persoon** mee die verschillende bierstijlen vertegenwoordigen. Ongeveer een 15 cl per persoon wordt voorzien, het blijft immers leren proeven en genieten van onze mooie bieren.

De duur van dergelijke degustatie is ongeveer een twee tot twee en een half uur.

Een degustatiefiche wordt voorzien en ik breng ook wat **stokbrood** mee om de smaakpapillen op te frissen. Tevens worden de **basis ingrediënten** die gebruikt worden in het brouwproces meegebracht.



WWW.OKRA.BE