

Färdig vört förenklar för hemmabryggaren

● Att brygga sitt eget öl är ett intresse som bubblar i det tysta. Monks Café håller populära bryggkurser för intresserade hemmabryggare och nu har de också börjat sälja färdiga vörtsatser, det vill säga den blandning av humle, vatten och malt som får jäsa och bli till öl. Nästa vecka släpps de första, och ytterligare två kommer om några veckor. Den som köper får förutom 15 liter vört också jäst, en plastdunk, bruksanvisning och en hävert. Läs mer på www.monks-cafe.se

För ölentusiaster finns även ett annat datum att boka in, den tredje onsdagen i juli, som utsetts till "Ölets dag" av Sveriges bryggerier.

Elin Peters

J MAD 2012

Färdig vört förenklar för hemmabryggaren

● Att brygga sitt eget öl är ett intresse som bubblar i det tysta. Monks Café håller populära bryggkurser för intresserade hemmabryggare och nu har de också börjat sälja färdiga vörtsatser, det vill säga den blandning av humle, vatten och malt som får jäsa och bli till öl. Nästa vecka släpps de första, och ytterligare två kommer om några veckor. Den som köper får förutom 15 liter vört också jäst, en plastdunk, bruksanvisning och en hävert. Läs mer på www.monks-cafe.se

För ölentusiaster finns även ett annat datum att boka in, den tredje onsdagen i juli, som utsetts till "Ölets dag" av Sveriges bryggerier.

Elin Peters