

- Spørsmål og svar øl

1. Hvilken effekt har humle på øl?

- Står for bitterstoffer og aroma til ølet og har konserverende virkning.

2. Nevn 4 hovedingredienser som trengs for å lage en Pils?

- Malt

- Humle

- Gjær

- Vann

3. Hva er *Saccharomyces pastorianus*?

- En gjærsopp. Mest vanlig å bruke til undergjæring av øl.

4. Under trappistordenen legges det tre føringer til grunn for å kunne kalle sitt ølbrygg en trappistøl, hvilke?

- Ølet my brygges av, eller under kontroll av munkene i klosteret

- Ølet må brygges inne på klosterets område

- Overskuddet av omsetningen ved salg av ølet i fra klosteret, må gå til veldedighet.

5. Forklar hva som menes med spontanfermentering.

- Spontanfermentering handler om å bruke naturlige gjærstoffer som finnes (Bl.a.) i luften på bryggeriet. Dette er et alternativ til å tilsette kultivert gjær.

- Spørsmål og svar sider

1. Hva er Sider?

En gjæret, alkoholholdig, udestillert drikk produsert fra epler

2. Hva får du hvis du destillerer sider i Normandie?

Calvados

3. Nevn noen land som har tradisjon for sider produksjon
Spania, Frankrike, England, Irland, Norge og Sverige