



Ölbryggarevent hos BLÅBERGEN Bryggeri – Pub & Restaurang Brygg din egen öl!!!!

Ta med dina vänner, arbetskamrater eller din familj och ha en lärorik och kul dag och upplevelse tillsammans.

Räkna med en heldag eller rättare sagt 6-7 timmar i Ölverkstán.

När ni kommer så tar Bryggare Robert hand om er.

Ni planerar tillsammans vilken typ av öl som ska bryggas.

Robert visar olika alternativ i ett Bryggprogram som visas på storbild.

Där kan ni experimentera fram och tillbaka tills Ni har gjort ett recept på just Er öl.

En brygning ger 40-60 liter öl beroende på alkoholhalt.

Ni kommer att få vara med i alla bryggmoment och Robert berättar och visar hur man brygger öl.

Självklart så har vi Öltapparna igång så Ni kan köpa BLÅBERGENS olika öl under tiden Ni är här. Även alkoholfria alternativ finns att köpa. Vi äter, dricker, umgås och brygger i samma lokal.

Det går även att boka till Spavistelse i anslutning till eventet.

I paketet ingår lunch som Ni tillagar tillsammans.

Vänligen meddela ev matallergier (vi är en nötfri Pub & Restaurang)

Hur gör man sen med ölen?

Det finns tre sätt att hantera ölen. (*Gårdsförsäljning av alkohol är tyvärr förbjuden i Sverige.*)

1. Ni tar med Er färdigbryggd men ojäst öl i jäshinkar och sköter resten av processen själva. Så länge det inte har jäst så finns det ingen alkohol och då är det enligt svenska regler ok för Er att ta det från bryggeriet. Det tillkommer en kostnad för jäskärnen med tillbehör 200:- per 30 liters kärl. Ni får med info hem om hur Ni gör.
2. Ni kommer tillbaka och dricker upp just Ert öl på plats vid annat tillfälle, bokar en fest hos oss. Ölet serveras då ur våra tappkranar. Kostnad för hantering inför tappning 400:-/brygning, betalas på plats vid bryggeventet. Alkoholskatt tillkommer (ca 12 kr/liter) som betalas vid festen + mat och saker Ni vill boka in på festen.
3. Vi tappar upp det på flaska till Er, och Ni köper det via Systembolaget som beställningsvara. Det blir ju förstås dedikerat till Er, så ingen annan kan köpa det. Ni måste bara registrera ett konto för [privatimport](#) hos Systembolaget.

Tillkommande kostnader:

- Kostnad för hantering inför tappning 400:-/brygning. Betalas på plats vid bryggeventet.

- Glasflaskor 33 cl 4:-/st, 50 cl 6:-/st

- Etiketter 1 kr/st + med enkelt texttryck enligt era önskemål. (Ni kan också fixa egna etiketter)

- Flasktappning & etikettering 2 kr/flaska

Betalas till oss före tappning och leverans till Systembolaget.

- Ert pris hos Systembolaget efter deras avgifter, påslag och alkoholskatt som är ca 12 kr/liter beroende alkoholhalt. Betalas på Systembolaget.

Endast Örebro Systembolag är hämtställen.

Om ölen ska hämtas ut på annan ort så tillkommer frakt.

Prisexempel för 33 cl flaska 5,5 %:

Ca 11 kr kan variera lite pga. alkoholhalt (Betalar hos oss)

Ca 9 kr kan variera lite pga. alkoholhalt (Betalar hos Systembolaget)

Vi kan inte garantera att ölet smakar som Ni tänkt. Ert öl blir unikt och är ett hantverk. Receptet består av i grunden av Malt, Humle, Jäst och Vatten och kombinationerna är oändliga. Vi kan bara utifrån ingrediensernas beskrivningar söka efter den smak Ni eftersträvar. En smakbedömning görs av Bryggare Robert innan tappning.

Pris för Ölbryggareventet:

Grundkostnad/grupp 6000:-

+ 300:-/pers

Minst 2 pers och max 16 pers.

Om ni har frågor gällande antal pers eller ev annat upplägg, ring oss.

Alla priser är inkl moms

Kom och ha kul med ditt gäng!!!

Om Ni vill boka en Spavistelse i anslutning till Ölbryggareventet är Ni välkomna att kontakta oss. Priser och mer info finns under [Spa](#) här på hemsidan.

För bokning och mer info:

Robert 070-628 04 43 robert@blabergen.com

Annika 019-28 00 12, 070-542 25 43 annika@blabergen.com

BLÅBERGEN
Spa Bryggeri Event