

Ølvidenskab

Kursus i ølbrygning, ølteori og laboratorie-analyser i kemi på ungdomsuddannelserne.

Øl er mere end bare gæring. Vil du prøve at undervise dine elever i temaet "Ølvidenskab", herunder brygge øl i kemi- eller bioteknologiundervisningen?

På dette kursus vil du med andre fagkolleger komme til at brygge en øl, som var det i undervisningen. Kurset giver eksempler på, hvordan øl-temaet kan indgå eksperimentelt og teoretisk i kerne- samt supplerende stof på alle niveauer. Du vil få teori og et kompendium med vejledninger med hjem og en spand af din egen ølproduktion fra kursusdagen.

Kursets teoretiske indhold kan tilpasses deltagerne, så angiv gerne din erfaring med ølbrygning i kommentarfeltet ved tilmeldingen



Måling af iso-humulon på A-niveau



Mæskning af malt på C-niveau

Indhold

9.30-9.45

Velkomst i fødevarelaboratoriet på Viborg Gymnasium

Formiddag

- Introduktion til ølvidenskab
- Teori og trin i ølbrygning
- Lav en opskrift (BeerCalc)
- Mæskning

Middag

- Frokost
- Udmæskning og urtkogning
- Teori om aroma- og bitterstoffer

Eftermiddag

- Køling
- Kage
- Kompendium
- Laboratorieanalyser af øl
- Undervisningsforløb og erfaringsudveksling

16.00

Afrunding

Kursusoplysninger

Dato

26.9.23

Sted

Kurset afholdes på Viborg Gymnasium i fødevarelaboratoriet (lokale 48).

Skaldejvej 12, 8800 Viborg

Kursusholdere

Jacob Højgaard Thinggaard
Lektor i kemi og naturgeografi
jh@vghf.dk

Anders Just Schade
Lektor i fysik og kemi
aj@vghf.dk

Pris

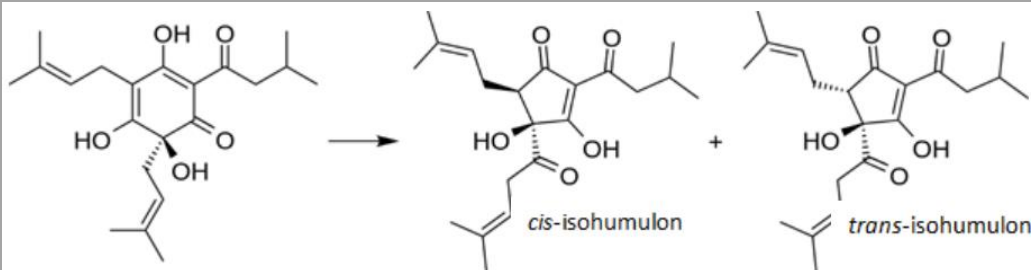
Kursusdeltagelse inkl. forplejning:
2.100,-

Kursusudbyder
LMFK/Kemilærerforeningen

Tilmelding foregår via LMFK's kursustilmelding:

<https://events.foreningsadministration.dk/Events/LMFK/kemi>

Skriv ved tilmelding, hvis du ønsker vegetarisk frokost.



Isomerisering af humulon