

NORSK KORNØLFESTIVAL 2022

Fredag

1700 Festivalen åpner
1800 Offisiell åpning
1900 Liten seanse med demobrygging
2000 Hjemmebryggerne stenger, bryggeriene selger øl
2000 Foredrag: Vidar Skeie, næringsutvikling og kveik
2100 Foredrag: Karoline Kjesrud, vikingenes øl
0000 Skjenkestopp
0030 Festivalen stenger



Lørdag

1200 Festivalen åpner, demobrygg av Telemarksøl ved Halvor Bjåland & Terje Haugen
1400 Omvisning Hornindal mølle (ekstra billett)
1500 Foredrag: Lars Marius Garshol (oppdatering kveikforskning)
1700 Foredrag: Mika Laitinen (finsk ølbrygging med ovn)
1800 Hjemmebryggerne stenger, bryggeriene selger øl
1830 Foredrag: Jeff Alworth (norsk tradisjonsøl sett fra USA)
2100 William Holdens minnepris utdeles
2100 Vinner NM i kornøl annonseres
0030 Skjenkestopp
0100 Festivalen stenger

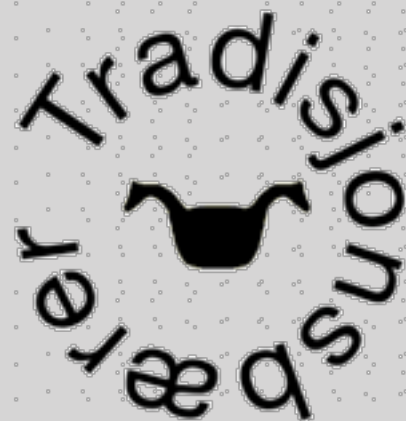
Nr	Brygger	Øl	%	Gjær	Kommentar
1	Jørund Geving	Stjørdalsøl		Idun Blå/ Gjelland-kveik	Røykøl, råøl
2	Ivar A. Geithung m.fl.	Samburdarøl på dugnad	10	Sellandskveik	Tradisjon fra Vossestrand
3	Ivar A. Geithung	Haimabrygg fra Selland	10	Sellandskveik	
4	Ivar A. Geithung	Freskt oppskåk	10	Sellandskveik	
5	Arvid Solheim	Tradisjonellt Maltøl	6,5	#6 Lærdal	Tradisjons øl
6	Huldrevatn	Råøl	6	#23 Otterdal	Domen malt fra Malteriet, egendyrket gårdshumle
7	Idar Nygård (Gamlegrua bryggeri)	Konnjøl	6-7	#63 Nygård	Råøl. Brygget på lys pilsener malt. Amarillo humle
8	Gunnar Skare	Brauta-øl	6,5	#41 Skare	Tradisjonellt råøl
9	Einar Michelsen	AlstadBergen	6,3	SafAle US-05	Stjørdalsøl
10	Morgedal Susle og ølbryggerlag	Morgedal	6	SafAle US-05	Maltøl
11	Morten Arnesen	Keptinis	5,8	#17 Midtbust	litauisk tradisjonsøl.
12	Morten Arnesen	Aapne porter spesial	5,7	#17 Midtbust	eget tradisjonsøl.
13	Daniel Wiegand	Waldbier	8	Lalbrew Voss	Kornøl

Nr	Brygger	Øl	%	Gjær	Kommentar
14	#Strilakveik	Samberingsøl	5,50	#2 Dyrvedalen	Gardsøl
15	#Strilakveik	Spiss Strilakveik	1,60	#2 Dyrvedalen	Spissøl
16	#Strilakveik	Urstril	4,0	#2 Dyrvedalen	Urøl
17	Håkon & Martin	Stalljenbrygg	7	#22 Stalljen	Konnjøl
18	Per Magne Bjørdal	Konjøl	4,8	#41 Skare	Tradisjonsøl med homle
19	Kjell Arne Bjørdal	Smakløyså	4,3	#41 Skare	Tradisjonsøl
20	Osebrygg	Konnjøl	7-8	#41 Skare	Råøl røykt
21	Osebrygg	Konnjøl	7-8	#41 Skare	Råøl urøykt
22	Osebrygg	Konnjøl	7-8	#41 Skare	Kokt røykt
23	Osebrygg	Konnjøl	7-8	#41 Skare	Kokt urøykt
24	Mildrid Mæhle	Kokt maltøl		#19 Nystein	Maltøl/haimabrygg
25	Martin Mæhle	Maltøl		#22 Stalljen	Rått maltøl med eget røykmalt og humle
26	Thor Humberstet	Kok.	9	#1 Sigmund	Heimabrygg. Kokt i vedfyrt koparkjeil. Kandis. Lokal humle.
27	Thor Humberstet	Godøl	7,6	Humberstetgjæra	Kornøl. Råøl, eineløg og humle.
28	Thor Humberstet	Spissøl	5	#48 Hovden	Kornøl. Råøl med eineløg, pors og sirup.
29	Tore og Eirik	Otterdal Tradisjon	6	#23 Otterdal	Kornøl
30	Tore og Eirik	Jaktøl	7,5	#23 Otterdal	Kornøl
31	Espes bryggeri	Kornøl	8,7	#20 Espe	Kornøl, kokt
32	Sigurd Johan Saure	Brudgommens hevn	15	#8 Tormodgarden	Tradisjonelt råøl / sterkt bryllupsøl
33	Sigurd Johan Saure	Spissøl	5,5	#8 Tormodgarden	Råøl / spiss
34	Sigurd Johan Saure	Spiss Ebbe	5,5	#9 Ebbegarden	Råøl / spiss
35	Sigurd Johan Saure	Spiss Lida	4,5	#11 Lida	Råøl / spiss
36	Mads Leonard Holvik	Lisje-Løkjen	6	Nesdal-kveik	Råøl
37	Mads Leonard Holvik	Sjuren	5	Nesdal-kveik	Kokt øl.
38	Lyngbryggeri /Daniel Wiegand	Helt rått	6,5	Lalbrew Voss	Råøl
39	Kjell Arne Bjørdal	Slompen	2,7	Skare	Spiss øl / Lettøl
40	Olav Sverre Gausemel	Konnjøl		#18 Gausemel	Råøl
41	Jan B. Stav				
42	Kjetil Dale	Eldhuset på Dale sumarhuset	6,5	#2 Rivenes	Vossøl
43	Ivar Husdal				
44	Olu Bryki Raum	Kullervo tumma ruissahti			Kullervo dark rye sahti
45	Olu Bryki Raum	Kullervo vaalea ruissahti			Kullervo blond rye sahti
46	Mika Laitinen	Sahti			
47	Mika Laitinen	Taari			

Hjemmebryggerplakatene

Alle hjemmebryggerne er viktige, men noen er annerledes. Vi har valgt å hedre bryggerne som bærer den urgamle tradisjonen for gårdsbrygging videre med logoen til høyre. Disse bryggerne har også kommunevåpen for å vise hvor de kommer fra.

Tanken er å vise at noen av hjemmebryggene kommer fra tradisjonen slik den er på ett bestemt sted. Det er derfor kommunevåpenet er med.



Gjærnumrene

I listen over påmeldte øl har vi tatt med hvilken gjær som er brukt, og der vi vet hvilken kveik det er står den oppført som “#X Navn”. Disse numrene og navnene henviser til kveik-registeret der alle kjente kveik er registrert, med informasjon om kveiken og hvor den kommer fra.

Farmhouse yeast registry:

<https://www.garshol.priv.no/download/farmhouse/kveik.html>



Feel the Quality — Share the Experience



Ørsta