

Program - forslag - tidspunkter og antal af øl kan ændres		
19.00	Introduktion	
19.05	Smagning og bedømmelse af øl (generelt) Præsentation/smagning af Augustijn - Abbey Ale	
19.20	En kort omtale af brygprocessen Præsentation/smagning af Bornem Double - Abbey Ale	
19.35	Gennemgang af maltprocessen og forskellige malttyper Præsentation/smagning af Celis White - Hvedeøl	
19.50	Dyrkning af humle og humlens betydning for øllet Præsentation/smagning af Het Kapittel Pater - Abbey Ale	
20.05	Forskellige øltyper 1 Præsentation/smagning af Gouden Carolus Classic	
20.20	Forskellige øltyper 2 Præsentation/smagning af Kriek, Gueuze og evt. Bananøl - Lambic Beer	
20.35	Trappist Ale Præsentation/smagning af Westmalle Dubbel	
20.50	Glas og gode råd Præsentation/smagning af Gulden Draak - Triple Ale - Barley Wine	
21.10	Afslutning	