

# NORSK KORNØLFESTIVAL 2021

## Fredag

1700 Festivalen åpner

1800 Offisiell åpning

2000 Hjemmebryggerne stenger, bryggeriene selger øl

2000 Foredrag: Lars Marius Garshol om forhistorisk øl

2100 Foredrag: Jørund Geving om stjørdalsøl

0000 Skjenkestopp

0030 Festivalen stenger



## Lørdag

1200 Festivalen åpner & demobrygg av Vossaøl ved Kjetil Dale

1500 Foredrag: Atle Ove Martinussen om UNESCO-søknad for kveik

1600 Foredrag: Sjur Rørlien om brygging av vossaøl

1800 Hjemmebryggerne stenger, bryggeriene selger øl

2000 Siste frist for å stemme i publikums favoritt

2100 William Holdens minnepris utdeles

2100 Vinner NM i kornøl annonseres

0030 Skjenkestopp

0100 Festivalen stenger

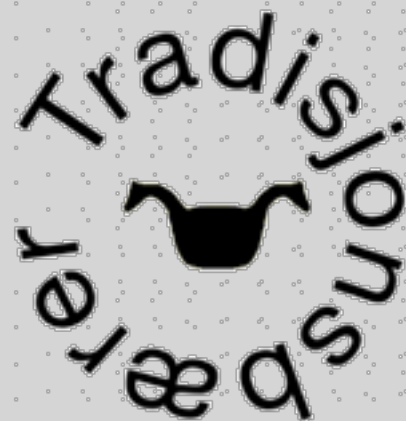
Nr	Brygger	Øl	%	Gjær	Kommentar
1	Olav Gausemel	Konnjøl	ca 7	#18 Gausemel	Råøl
2	Arve Raffevold	Løkenhavna Tradisjon	5,9	#52 Otterdal	Tradisjonelt råøl
3	Huldrevatn	Fæstøl - Haimabrygg hyllest	8	#1 Gjernes	Haimabrygg - Vossaøl
4	Huldrevatn	Ljust røykøl	7	#20 Espe	Lyst Stjørdalsinspirert øl
5	Osebrygg	Rånå	6	#18 Gausemel	Råøl
6	Osebrygg	Kokå	6,5	#18 Gausemel	Kokt kornøl
7	Kjell Arne Bjørdal	Sankartrøst	4,1	#41 Skare	Konjøl med lett røykt malt
8	Ørsta Volda Bryggjarlaug	Hollywood	Ca 4,5	#48 Hovden	Gamalt tradisjonsøl med pors
9	Martin Mæhle	Maltøl	8	#1 Gjernes	Kokt maltøl med einer og Gjernes kveik.
10	Martin og Håkon Seljeset	Stalljenbrygg	Ca 7	#22 Stalljen	Kornøl
11	Bergenserne	Kveikhola	6	Kveik	Hveteøl
12	Thor	Røyk	8,7	#48 Hovden	Råøl av selvmaltet norsk bygg, eineløg og kveik
13	Thor	Kok	10	#1 Gjernes	Vørter kokt 5 timer med Ørstahumle
14	Thor	Pors	7	#9 Ebbegarden	Råøl med pors og honning

Nr	Brygger	Øl	%	Gjær	Kommentar
15	Arvid Solheim	Maltøl	6,8	#6 Lærdal	Tradisjonelt Maltøl
16	Espes Bryggeri	Ekte kornøl	8,6	#20 Espe	Kornøl
17	Blaahammerøl	Blaahammerøl med Vossakveik	7	#1 Gjernes	Tradisjonsøl med 2/3 pils malt og 1/3 palealemalt og Saaz-humle
18	Bent Erik Kopperstad	Vossaøl	6	#1 Gjernes	Vossaøl/haimabrygg
19	Bent Erik Kopperstad	Rå fjording	5.5	#5 Hornindal	Konnjøl (råøl)
20	Bøen Gardsbryggeri	Rå	5,8	“Raftevoll”	Råøl
21	Bøen Gardsbryggeri	Heimbygg	6,3	#41 Skare	Kornøl
22	Bryggjarhornet Øllaug	Viking Eldhus	9,4	Safale 04	Pilsner
23	Bryggjarhornet Øllaug	Viking Tradisjon	13,4	Safale 04	Pilsner
24	Otterdal bryggeri	Tradisjonelt konnjøl frå Otterdal	6,5	#23 Otterdal	Tradisjonelt kornøl
25	Ivar A. Geithung	Haimabrygg fra Selland	8	Uregistrert Selland kveik	Tradisjonelt øl med hjemmelaget malt og Sellandshumle
26	Ivar A. Geithung	Freskt Oppskåk fra Selland	ca 10	Uregistrert Selland Kveik	Tradisjonelt haimabrygg med Selidhumle
27	Ivar Husdal	Husdalsøl	7	Uregistrert Selland kveik	Tradisjonelt øl av Ivar Husdal
29	Per Magne Bjørdal	Konjøl	4,1	#41 Skare	Konjøl med kveite
30	Carl Andreas Myrland	Hedmarken Rå	6-7	#14 Eitrheim	Råøl
31	Carl Andreas Myrland	Røyk	8-9	#5 Hornindal	Røykøl
32	Kenneth Leversund	Tøffing	5	#11 Lida	Råøl med røkt malt
33	Jørund Geving	Stjørdalsøl	Sterkt nok	Idun Blå	Råøl
34	Jørund Geving	Stjørdalsøl	Sterkt nok	#11 Lida	Råøl
35	Kenneth Leversund	Mjødurt snuppa	7	#9 Ebbegarden	Råøl med einerlåg og litt mjødurt
36	Mads Leonard Holvik	Ospegjerdeøl	4,2	Ospegjerdekveik	Konnøl
37	Sigurd Johan Saure	Sunnmørsk bondebryllup	7	#8 Tormodgarden	Tradisjonelt råøl
38	Sigurd Johan Saure	Brudgommens hevn	15	#8 Tormodgarden	Sterkt, tradisjonelt råøl
39	Sigurd Johan Saure	Den forsmådde brud	9	#8 Tormodgarden	Kettle Sour Habanero Mango Juniper Double Dry Hop Kveik Imperial IPA
40	Johnny Ottar Pedersen	Stuarjoteigen Heimabrygg	ca 9	Mjelde/Gjernes-kveik	Heimabrygg. Tradisjonsøl frå Voss
41	Terje Raftevoll	Kornøl	7,5-8	#5 Hornindal	Råøl brygga på 50/50 Pale malt (Maris Otter) /Pils malt (Bestmalt) og einelog. Eit sterkt øl som høver til juleribba.
42	<i>Huldrevatn</i>	<i>Stjørdalsøl</i>	<i>ca 8</i>	<i>Idun Blå</i>	<i>Dette ølet sto ikke i det trykte programmet.</i>

## 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



*NETTKRINGKASTING*

[www.obm.no](http://www.obm.no)



ENIVEST