

NORSK KORNØLFESTIVAL 2025

Fredag

- 1700 Festivalen opnar
- 1800 Offisiell opning
- 1845 Debatt: Framtidig utvikling av norsk gardsøl
- 2000 Heimebryggarane stengjer, bryggeria sel øl
- 2000 Føredrag: Lars Marius Garshol, Everyday beer
- 0000 Skjenkestopp
- 0030 Festivalen stengjer



Laurdag

- 1200 Festivalen opnar, demobrygg ved Øystein Menes
- 1430 Føredrag: Geir Grønnesby, Bryggestein
- 1700 Føredrag: Xavi Tortosa, Tradition reimaged
- 1800 Heimebryggarane stengjer, bryggeria sel øl
- 1845 Kornølifestmiddag på hotellet (egen billett)
- 1900 Føredrag: Christina Wade, Drinking with the Dead
- 2100 Vinnar NM i kornøl annonserast
- 0030 Skjenkestopp
- 0100 Festivalen stengjer

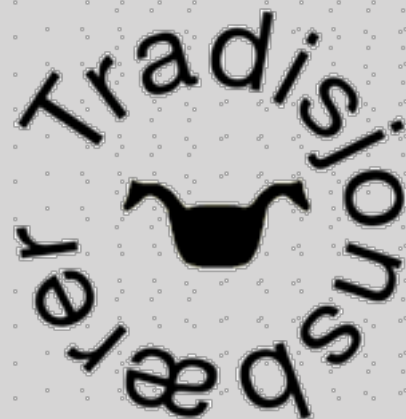
Nr	Brygga av	Øl	%	Gjær	Kommentar
1	Andreas Solvik og Arvid Dybevoll	Fænnjaøl	~5	#23 Otterdal	Konnøl bryggja på gammalt vis
2	Arvid og Tarald Raftevold	Strait konnjøl	5,2	#25 Raftevold gard	Kornøl
3	Arvid og Tarald Raftevold	Bruraprøvaren	6,7	#25 Raftevold gard	Kornøl
4	Arvid Solheim	Festivaløl	7,5	Wendelbo	Tradisjonellt Maltøl
5	Arvid Solheim	Maltøl	6,5	#6 Lærdal	Tradisjonellt Maltøl
6	Balder Brew	Jotunbrygg	7,6	#14 Eitrheim	Råøl
7	Brølsch Brewery	Pjusken	7,5	#63 Nygård	Konjøl (Råøl)
8	Brølsch Brewery	Smugrøykt Natrud	6,5	#63 Nygård	Stjørdalsøl (Råøl)
9	Espe bryggeri	Espe konnjøl, kokt	8,5	#20 Espe	Kornøl bryggja med malt, Espekveik og tysk magnum humle 12%
10	Vidar Gausemel og Tor-Ådne Seljeset	Konnjøl		Eiga kveik (uregistret)	Tradisjonellt konnjøl
11	Godt!	Knallgodt!	6	#22 Stalljen	Saison
12	Godt!	Spissgodt!	2	#9 Ebbegarden	Spissøl
13	Godt!	Kånngodt!	6	#9 Ebbegarden	Kornøl
14	Gunnar Skare	Godøl	6	#21 Skare	Kornøl. Råøl av heimelaga malt og eigen kveik

Nr	Brygga av	Øl	%	Gjær	Kommentar
15	Håkon Seljeset	Bjønnjabrygg	~6	#22 Stalljen	Råøl av pilsnermalt, ukokt vørter
16	Idar Nygård	Konnjøl	6-7	#63 Nygård	Konnjøl. Einelog, malt, humle og kveik
17	Ivar Husdal	Økologisk gamalostøl	11	Innsamla frå Sinjarheim	Øl gjæra med gamalost frå Sogn Jordbrukskule
18	Ivar Husdal	Gamalostøl Vik	7	Anaerobe gjærliknende celler, <i>Mucor mucedo</i>	Prøvebrygg med gamalost
19	Ivar A. Geithung og Johnny Pedersen	Friskt oppskåk fra Selland	~12	Sellandskveik	Friskt oppskåk
20	Ivar A. Geithung og Johnny Pedersen	Haimabrygg fra Selland	~12	Sellandskveik	Tradisjonellt Haimabrygg fra Selland
21	Janniche Eidem Roald	Framma dala	9,4	#8 Tormodgarden	Råøl
22	Janniche Eidem Roald	Kånnjøl	6,8	#63 Nygård	Kornøl
23	Janniche og Stig Ove	Attlegå	7,6	#1 Gjernes	Heimabrugg
25	Jørund Geving	Stjørdalsøl		Ukjent kveik	Tradisjonelt røykøl
26	Jørund Geving	Koksteinsøl		#8 Ebbegarden	Røykøl
27	Jørund Geving	Stjørdalsøl		Idun Blå	Røykøl
28	Kenneth Kristiansen	Mørke Rå	6,6	#1 Gjernes	Råøl (stout)
29	Kenneth Kristiansen	Spissa Røyk	3,5	#63 Nygård	Røyka Spissøl
30	Kenneth Kristiansen	Rå Haust	6,2	#1 Gjernes	Råøl med pors
31	Kjell Arne Bjørdal	Gamle øle	5	#41 Skare	Gammal tradisjon med pors
32	Kjell Arne Bjørdal	Spiss øl	2,9	#41 Skare	Spissøl / lettøl med einelåg og ore
33	Kjell Arne Bjørdal	Godøl	4,5	#41 Skare	Konnjøl med einelåg og avkok av ore
34	Knut Hanssen	Breifossen	7,5	#23 Otterdal	Norsk kornøl (råøl)
35	Kristoffer Lunde	Lungemos	8	#2 Rivenes	Heimebrygg
36	Lars Andreas og Per Ellev Tomasgård	Konnjøl	5,5	#21 Lars Tunet	Tradisjonelt konnjøl frå Hornindal
37	Lars Helge Blokhus Hanssen	Harøyburet	6	#17 Midtbust	Norsk kornøl (tradisjonsøl)
38	Lars Helge Blokhus Hanssen	Lyngnestet	5,5	#35 Wollsæter	Tradisjonsøl med mjødurt
39	Martin Mæhle	Maltøl		#22 Stalljen	Maltøl med 50% selvmeltet røykmalt og 50% lys malt fra Natrud
40	Mildrid Mæhle	Jaktøl		#6 Lærdal	Heimabrygg
41	Neset Bryggeri	Maltøl fra Skafså	~8	Safale-04	Maltøl
42	Nils Olaf Kyllø	Stjørdalsøl	6-7	Idun Blå	Maltøl
43	Olav Gausemel	Tradisjonelt konnjøl	~7	#18 Gausemel	Konnjøl
44	Ølbikkja Bryggeri	Sagstubrygg V.3	~8	#63 Nygaard	Maltøl
45	Ørsta Volda Bryggarlaug	Hjørundfjord kaibrygg	6	#41 Skare	Råøl med pors
46	Osebrygg	Espen	6	#20 Espe	Tradisjonsøl
47	Osebrygg	Okla	6	#41 Skare	Råøl

Heimebryggarplakatane

Alle heimebryggarane er viktige, men nokon er annleis. Vi har valt å heidle bryggarane som held i hevd den urgamle tradisjonen med gardsbrygging med logoen til høgre. Desse bryggarane har óg kommunevåpen for å vise kvar dei kjem frå.

Tanken er å vise at nokon av heimebryggarane bryggar tradisjonelt slik tradisjonen var og er på ein bestemt stad, difor er kommunevåpenet med.



Gjærnummer

I lista over påmelde øl har vi teke med kva gjær som er brukt, og der vi veit kva kveik som er nytta står den oppført som «#X Namn». Desse nummera og namna viser til kveik-registeret der alle kjende kveik er registrert, med informasjon om kveiken og kvar den kjem frå. Du kan scanne QR-koda for å kome rett på registeret eller nytte adressa under.



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



Feel the Quality — Share the Experience



JærMalt



BØSTRAND®

700 67 800

