



Lars Hansen

Bryggermester

Bergen, Norway | lars.hansen@gmail.com | +47 909 87 654 | linkedin.com/in/larshansen

Erfaren bryggermester med tolv års praksis i norsk håndverksbryggeri og industribryggeri, med dokumentert kompetanse i reseptutvikling, produksjonsstyring og kvalitetskontroll. Har ledet bryggeriets produksjon fra råvare til tapping, og introdusert en rekke prisvinnende ølsorter som har bidratt til å posisjonere bryggeriet i det norske premiumsegmentet. Aktiv i det norske bryggeri-nettverket og dommer ved Norsk Øl-mesterskap tre år på rad. Søker en ledende bryggerstilling i et ambisiøst og voksende bryggeri.

Erfaring

Bryggermester, Ægir Bryggeri, Flåm

apr. 2018 – Nå

Ansvarlig bryggermester for et av Norges mest kjente håndverksbryggerier, med produksjon på **3 000 hektoliter per år**.

- Utviklet og lansert **18 nye ølsorter** siden 2018, inkludert saisonbier, IPA-er og tradisjonell juleøl
- Forbedret gjæringseffektiviteten med **12 %** gjennom innføring av temperaturkontrollert tanksystem
 - Reduserte svinn i produksjonsprosessen fra **8 % til 4,5 %** ved hjelp av justert rensesyklus
 - Leder et team på **4 bryggeriteknikere** og har ansvar for opplæring og fagutvikling
 - Ægir Nøgne Bock ble kåret til **beste lager** ved Norsk Øl-mesterskap 2023

Bryggerivakt / Assistentbryggermester, Ringnes AS (Carlsberg Norge), Oslo

aug. 2013 – mars 2018

Produksjonsoperatør og assistentbryggermester ved Ringnes' anlegg på Gjelleråsen med fokus på industriell bryggeprosess og kvalitetssikring.

- Overvåket daglig produksjon på **over 1 000 hektoliter** og rapporterte avvik til bryggermester
- Gjennomførte mikrobiologiske tester og sensorisk evaluering som del av intern QA-rutine
- Bidro til implementering av nytt CIP-rengjøringsystem som reduserte vanforbruket med **18 %**
 - Assisterte bryggermester med reseptjustering for **Ringnes Pilsner og Dahls Pils**

Bryggeritekniker (lærling/deltid), Nøgne Ø – Det Kompromissløse Bryggeri, Grimstad

juni 2011 – juli 2013

Deltidsstilling som bryggeritekniker i et av Norges pionerbryggerier innen håndverksøl.

- Assisterte ved **over 300 brygg** og lærte håndverksmessig bryggeteknikk fra grunnen
 - Håndterte tapping, etikettering og kvalitetskontroll av ferdig produkt
 - Deltok i utvikling av **2 sesongsølsorter** som ble lansert på festival og i polutsalg
 - Fikk opplæring i sensorisk analyse og ølbedømming av erfarne bryggermestere

Utdanning

Bachelor i bryggeri- og drikketeknologi i Næringsmiddelteknologi / Bryggeri, NTNU – Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet, Trondheim

aug. 2010 – juni 2013

Bachelor med spesialisering i fermentasjonsteknologi og bryggeprosesser. Bacheloroppgave om HOP-isomerisering og bitterhet i IPA-produksjon.

Ferdigheter

Reseptutvikling og øl-design • Produksjonsstyring og planlegging • Gjæringsbiologi og mikrobiologi • Sensorisk evaluering • Kvalitetskontroll og laboratorieanalyse • CIP-rengjøring og hygiene • HACCP og internkontroll • Ledelse av produksjonsteam • Bryggeprogramvare (BrewPlanner, BeerSmith) • Råvarekunnskap – malt, humle, gjær

Sertifiseringer

Instituts-Diplom, Doemens Akademie, Doemens Academy, München

juni 2014 – juni 2014

HACCP-sertifisering – næringsmiddelindustri, Næringsmiddelbedriftenes Landsforening (NHO Mat og Drikke)

mars 2019 – mars 2019

Språk

Norsk (bokmål) – morsmål • Engelsk – flytende

Prosjekter

Ledet utviklingsprosjekt for glutenfri ølserie basert på havre og bokhvete. Prosjektet resulterte i **3 lanserte produkter** som solgte **over 15 000 enheter** det første året.

Samarbeidet med Nofima for ingrediensanalyse og sensorisk testing.

Referanser

Knut Ivar Solberg, Daglig leder, Ægir Bryggeri, knut.solberg@aegirbryggeri.no, +47 911 33 445

Mona Hauglid, Produksjonssjef, Ringnes AS (Carlsberg Norge), mona.hauglid@ringnes.no, +47 925 66 778

Fritidsaktivitet

Dommer, Norsk Øl-mesterskap

jan. 2021

Sensorisk dommer i kategoriene belgisk øl og IPA ved Norsk Øl-mesterskap i **2021, 2022 og 2023**.