



Danske Ølentusiaster

Fynsmesterskab Håndbryg

4. november 2023

Deltag som brygger.

Husk først at læse afsnittet konkurrenceregler!

Som brygger skal du indlevere 15 liter håndbrygget øl. Belønningen er gratis deltagelse på dagen, mulighed for at vinde de gode præmier og ikke mindst muligheden for at vise dit øl frem for en bredere kreds end familie og venner!

Tilmelding foregår ved at sende en e-mail til Jan Tonni Hansen. Af mailen skal fremgå:

- Øllets navn
- Den valgte øltype (se konkurrenceregler)
- Bryggerens navn
- Om øllet leveres på flaske eller i fustage (Cornelius Ball Lock)

Tilmelding sendes til Jan Tonni Hansen, janth1952@gmail.com

Tilmeldingen er åben til og med tirsdag 24. oktober 2023

I perioden 27. oktober - 3. november 2023, skal øllet indleveres. Flere oplysninger om levering af øllet følger, når dagen nærmer sig.

Øllet kan leveres på flasker og i fustage (med Cornelius Ball Lock). Der må ikke være etiket på, kun en label med øllets deltager-nummer, som oplyses bryggeren ved tilmelding.

Der er plads til maksimalt **8 mørke ale** og **8 stærk øl** (se konkurrenceregler) og hver brygger kan deltage med en enkelt øl i hver kategori. Når alle pladser er taget, lukkes tilmeldingen. I stedet kan man sættes på ventelisten.

Hvis noget går galt med brygningen eller du på anden måde bliver forhindret i at deltage med din øl, er det vigtigt at du hurtigst muligt melder afbud til Jan Tonni Hansen, janth1952@gmail.com, så pladsen kan blive udfyldt og vi så vidt muligt stadig kan have 16 øl til arrangementet!

Bryggere som ikke selv kan være til stede på dagen sender en repræsentant, så der er en til at modtage en eventuel præmie. Det er bryggerne selv, som skal sørge for at skylle og sortere flasker, hvis det er vigtigt at få egne, rengjorte flasker retur.

Hvem kan deltage som håndbrygger.

For at deltage som håndbrygger i det fynske håndbrygmesterskab 2023, skal du have din adresse på Fyn med omkringliggende øer. Man må ikke drive eller på anden måde være involveret i kommerciel brygning.

Kun medlemmer af Danske Ølentusiaster, Svendborg Bryglaug, Odense Håndbryggerlaug, Bryglaugene på KMD og Østre Hæsinge Øl-laug kan deltage i konkurrencen.

Dommerpanel.

Øllene bedømmes af:

- Preben Østerlid, Dansk Øldommer
- Karsten Hviid, Dansk Øldommer
- Andreas Falkenberg, Ørbæk Bryggeri
- Gurli Kampmann, Thurø Bryggeri

Praktisk arrangør.

De fynske mesterskaber i håndbryg arrangeres af Danske Ølentusiaster, Region Fyn.

