



København Nord

Kan du ikke læse denne mail, så klik ind på hjemmesiden [her](#).

Nyhedsmail oktober '16

Denne nyhedsmail byder på mange ting.

Denne nyhedsmail indeholder:

- Årsmøde 2016
- Referat fra september smagningen.
- SM i håndbryg
- Året ølnyhed(er) 2016

Skulle du sidde der hjemme med ideer, som du mener vi skal tage til os i lokalafdeling, så tøv ikke. Du har altid mulighed for at give dine indput. Skriv om din ide til [Formanden](#), som så bringer det videre til arbejdsgruppen.

Det er nu vi skal i gang med at kikke på programmet for 2017, så kom med ideer!!!

Oktober smagning - Årsmøde og alt godt fra Fakta

Årsmøde og oktober smagninger er lagt fast, og emnet bliver Alt godt fra Fakta.

Den finder sted den 20. oktober 2016 kl. 18:30 i [Telefonfabrikken](#)'s Fællesrum, [Telefonvej 8, 2860 Søborg](#).

Dagsorden på dette årsmøde er:

1. Valg af dirigent
2. Valg af referant
3. Beretning om Lokalafdelingen
4. Indkomne forslag (forslag skal være formanden i hænde 8 dage før, så det kan sendes ud til medlemmerne)
5. Valg af Lokalafdelingensformand
6. Valg af Lokalafdelingensnæstformand (forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe)

Kommede møde datoer:

20/10 [Årsmøde](#)

1/12 [Jule-hygge med mad](#)

Med forbehold for ændringer.

(Arrangementer **uden** link er ikke bekræftet datoer)

Smageglas



Medbring selv Danske Ølentusiasters smageglas, når du deltager i afdelingens ølsmagninger.

Har du ikke et selv, så giv besked til [formanden](#), som du kan låne et af.

Aktivitet i Regionen

[Amager:](#)

Spørg lokalafdelingen

[Ballerup:](#)

d. 04/10 Årsmøde med smagning

d. 02/11 Munkebo Bryghus

[Bornholm:](#)

d. 29/10 Årsmøde og belgisk øl

d. 19/11 Juleølsmagning

[København:](#)

7. Beslutning om antal menige bestyrelsesmedlemmer (forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe strukturen)
8. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer (udgår hvis punkt 6 vedtages med arbejdsgruppen)
9. Eventuelt

Efter selve årsmøde vil vi afholde vores oktober smagning.

Emnet er som sagt alt godt fra Fakta.

Danske Ølentusiaster er indgået et samarbejde med Fakta, hvor Danske Ølentusiaster almelder øl de føre i Fakta.

Vi vil kører forbi Fakta og købe 8-10 af der øl som vi så skal smage og tale om.

Smagningen koster 100,- kr. at deltage i, mens det er ganske gratis at deltage i årsmødet.
(man kan godt nøjes med at deltage i årsmødet)

Vi vil dog gerne vide hvor mange vi skal regne med der kommer. Så du skal tilmelde dig årsmødet og smagningen [her](#).
(Det er dog kun dem med bopæl i lokalafdelingens område der har stemmeret på årsmødet).

Det er sidste mulighed den 16. oktober 2016 for at tilmelde sig smagningen og årsmødet.
(Årsmødet kan du dog altid komme til uden tilmelding).

Vi håber at se jer alle sammen til årsmødet, så vi kan hører hvad I ønsker afdelingen skal gøre i fremtiden.

Der gik ikke helt ged i den.



Den 21. september var det igen tid at at mødes på Telefonfabrikken. Denne gang til en bock-øl smagning, som Allan og Henning, havde tilbudt at afholde.

26 medlemmer havde valgt at deltage i denne smagning, hvilke gav os lidt udfordringer da vi ikke kunne være i det store lokal men var henvist til et noget mindre lokale.

Vi vil denne gang sige stor tak til Allan og Henning som havde valgt at tage den smagning. Det er altid godt med variation i smagningerne og det kommer der bestemt når nogle andre tager opgaven. Der med vil vi opfordre andre til at byde ind med ide og hjælp til at afholde de mange smagninger i løbet af året.

Du kan læse lidt mere og se nogle billeder på [hjemmesiden](#).

d. 19/10 Årsmøde
og Banksias

[Rødovre:](#)

d. 13/10 Årsmøde og mørk øl

d. 17/11 Juleølsmagning

[Hjemmeside](#)

Husk at alt nyt der sker i lokalafdelingen kommer på lokalafdelingens hjemmeside.

Så hold øje

med: koebenhavnord.ae.dk

[Facebook](#)

Du har også mulighed for at følge med på vores facebook side. Klik på logo her under og du kommer ind på siden hvor du så kan "syntes godt om" siden for at få nyheder og opdateringer.



SM i håndbryg den 5. november 2016 kl. 10.00 – 16.00 på
Grønnegades kaserne, Kulturcenter, Gl. Ridehus,
Grønnegade 10, 4700 Næstved

Formål:

For at få så bredt og interessant udbud af nye øl som muligt, er håndbryggerne en stor inspirator i den danske øl-verden.

Betingelser:

Den enkelte håndbrygger skal oplyse:

Navn (kontaktperson):

Adresse:

E-mail:

Tlf:

Evt. hjælpers navn:

Behov for el til fadøl / køleskab (håndbryggeren medbringer selv):

Til den/de tilmeldte øl skal følgende data oplyses:

OG:

FG:

Alkohol % (ABV):

Bitterhed (IBU):

Farve (EBC):

Malttyper:

Humle:

Særlige ingredienser:

Navnet på øllet:

Evt. bemærkninger: Gerne henvisning til øl-stilarten / udenfor stilart

Konkurrence og kategorier:

Vi har valgt igen at følge kategorierne som i ”Årets danske ølnyhed”, dvs der konkurreres i 3 kategorier med følgende

ABV opdeling:

0,0 – 4,0 % ABV

4,1 – 7,0 % ABV

7,1 % ABV og derover.

Hver håndbrygger kan tilmelde max 2 øl i hver kategori.

Der skal afleveres 6 x ½ l øl i standardflaske uden etiket.

Øl på standene (flaske / fad) bør have etiket mm. for oplysning til publikum.

Hver håndbrygger får gratis stillet et bord på 1 x 2 m til rådighed, der er plads mellem bordene. Der er adgang til strøm, så der er mulighed for fadøl / køleskab.

Der er adgang til gratis ”smør selv” frokost. Ønskes et ”større” måltid, henvises der til Café Grønnegade, link www.cafegroennegade.dk (egenbetaling).

Der afregnes for smagsprøve(r) direkte med den enkelte håndbrygger (5 kr. for 10 cl), besøgene har selv smageglas med (en del af adgangsбилletten sammen med armbånd).

Tilmelding pr. mail til: Regionsformand Søren Kjær,
soren.kjaer@ale.dk. Senest den: 31.10.2016 kl. 16.00

Publikum:

Det er et offentligt arrangement med betaling 25 kr. for adgang, der udleveres smageglas og armbånd.

PR:

Region Storstrøm / lokalafdeling Næstved sikrer omtale i medierne og udarbejder oversigt over de tilmeldte håndbryggere og deres øl.

Året ølnyhed 2016

Der er nu sendt informationer ud til bryggerierne. Nogle af de informationer vil vi gerne del med jer, da det er jer der skal vælge.

Ændringerne i udnævelsen er blevet store, så det er hver at læse det igennem.

Nye definitioner fra og med 2016

Årets danske Ølnyhed(er) beholder sin titel, med det pågældende årstal samt hvilken kategori, der er vundet i.

Der er 3 kategorier fra 2016

0 – 4,0 %

4,1 – 7 %

7,1 og derover

Hvad er en dansk Ølnyhed?

- Bryggeriet er cvr-registreret i Danmark.
- Øllet har været til salg på det danske marked i indeværende år.
- Øl der kun er brygget som testbryg til f.eks. Ølfestivaler m.m., betegnes ikke som en Ølnyhed
- Øllet skal være brygget i batch på minimum 100 l.
- Opskriften på øllet skal være ny eller væsentligt modificeret, ligesom etiketten og navn skal være ny.

Bryggerierne kan indstille op til 2 øl i hver kategori, disse skal være indstillet i periode fra den 1. oktober til den 31. oktober i indeværende år, med henblik på at listen bliver offentliggjort på ale.dk senest den 7. november. Dette vil give foreningens medlemmerne mulighed for både at se hvilke øl der er på listen og at smage på nogle af dem.

Antallet af nye øl skal stadigvæk offentliggøres, men der bliver ikke udarbejdet en liste over samtlige nyhederne. Vi beder bryggerierne oplyse hvor mange nye øl de har produceret i det pågældende år, og derud fra får vi antallet.

Medlemmerne får mulighed for at indstille en kandidat i hver kategori, indstillingerne foregår via ale.dk, der kan indstilles i løbet af december måned i indeværende år. Indstillingerne vil blive kontrolleret i løbet af den første

uge i det nye år og derefter offentliggjort på ale.dk

Medlemmerne kan stemme i første runde fra den 15. januar og måneden ud, bag login.

Som i dag kan medlemmerne stemme i anden runde hele februar. Der stemmes mellem de tre øl der er højest placeret i hver af kategorierne fra første runde.

Som noget nyt indføres en ny 4. afstemning, hvor Årets Bedste danske Øllyhed kåres, kandidaterne til denne pris er, de tre øl i hver kategori fra anden runde. Årets Bedste danske Øllyhed kåres af medlemmerne, denne afstemning løber af stablen samtidigt med anden runde.

Jeg glæder til at se jer alle årsmødet. Her glæder vi os til at hører hvordan du ser lokalforeningen arbejdede skal være i fremtiden .

Højt Skum

Formand
Bitten Riis Thomsen