

HJEMMEBRYGGERKONKURRANSE

2022

Ølkjelleren vil, i samarbeid med Skudenes Bryggeri, Ølpreik med Jarle P., Jan Egils ølblogg, Beerangler og Skjold Picobryggeri arrangere en hjemmebryggerkonkurranse. Konkurransens ansvarlig vil være Ølkjelleren ved Jarle Jakobsen.

Vi gjentar suksessen fra 2021 der ca. 50 stykk deltok i konkurransen. I år så ønsker vi å utfordre dere til å lage en ny vri på Black IPA. Skudenes Bryggeri sier den trenger ikke være i henhold til stilen, men være mørk. Lag din versjon av Black IPA. Klarer dere å overraske dommerne?

KONKURRANSEN VIL FOREGÅ SLIK:

1. Du melder deg på konkurransen til angitt e-post. (du vil få en bekreftelse)
2. Du lager oppskrift (etter angitt stil i reglene), brygger den også sender du den inn.
3. Bidragene blir så nummerert av konkurransens ansvarlig (Ikke dommer).
4. Bidragene blir så levert til dommerne som bedømmer bidraget.
5. resultatene blir så levert inn til Konkurransens ansvarlig, og summene fra alle dommere blir lagt sammen og en vinner kåret.
6. Følg med på arrangement siden for informasjon eventuelt på dommernes sider.



Jan Egils ølblogg
@janEgilsolblogg · Nettsted for helse og velvære



HJEMMEBRYGGERKONKURRANSE

2022

PREMIER:

2. og 3 plass vil bli belønnet med en liten premie.

Hovedpremien til vinneren blir bryggedag med Skudenes Bryggeri, der ølet til vinneren blir brygget og utgitt på Vinmonopolet.

Vinneren får også komme med navn på ølet, men må ha et maritimt navn, og ikke være brukt fra før. Skudenes Bryggeri må godkjenne navnet.

* Vinner må selv betale reis/ kost og losji.

* Covid-19 restriksjoner kan gjør slik at vinner ikke får være med på bryggedagen. Hvis dette skulle inntreffe så vil Skudenes Bryggeri kontakte vinner.

* Logo blir utarbeidet av Skudenes Bryggeri, men vinner blir nevnt.

SPONSORER:



Jan Egils ølblogg
@janEgilsolblogg · Nettsted for helse og velvære



HJEMMEBRYGGERKONKURRANSE

2022

KONKURRANSE REGLER:

1. Påmelding til jj@karten.no med fullt navn, adresse og tlf.
2. Må være bosatt i Norge.
3. siste frist for påmelding vil være **28.02.2022**
4. Ølstil som skal brygges er: **Black IPA**. (Trenger ikke være stilrent. Her er det fantasien som er hindring.)
5. Ølet skal ha ca.: **5,5-9.0% ABV**.
6. Øl sett er **IKKE** tillatt.
7. Kun kommersiell gjær, og ingredienser. (Bryggeriet må ha tilgang til ingredienser)
8. det skal sendes inn minimum: **6. stk. 0,33 flasker/ bokser**.
9. Flaskene skal ikke ha logo eller være merket med noe. Pakken bidraget kommer i skal være merket med navn, adresse og tlf. nr.
10. Kun et bidrag pr. deltaker.
11. Deltaker er selv ansvarlig for at pakken er forsvarlig pakket ved innsending. Innsending skal skje til: **Jarle Jakobsen, Slettebøvegen 60, 4270 Åkrehamn**
12. Dere kan også komme med navneforslag på bidraget. Navnet må være maritimt og ikke brukt før. Dere finner navn på øla her: <https://skudenesbryggeri.no>
13. Dere kan også lage en etikett som passer bidraget. (sendes på epost)
14. Etikett, oppskrift og navn på ølet skal sendes til jj@karten.no når pakken blir sendt. (kan også sende med sporing)
15. brygget må være levert/ innsendt før **15.05.2022**

* Dersom ølet ikke kan brygges på Skudenes Bryggeri sitt utstyr uten videre, Vil Skudenes Bryggeri prøve å lage en versjon som er teknisk gjennomførbar, i samarbeid med vinner

* Hvis det skal være slik at ingen av bidragene er gode nok til å bli lansert så står Skudenes Bryggeri fritt til å ikke brygge brygget. Da vil vinner bli premiert med noe annet fra Skudenes Bryggeri.

* Ved å delta i konkurransen så vil Skudenes Bryggeri ha rett til å bruke oppskriften når dem vil. Oppskriftens eier vil få beskjed og få navnet på etikett ved bruk av oppskrift.

Følg Ølkjelleren på Facebook: <https://www.facebook.com/olkjelleren>

Samt Arrangementet på Facebook: <https://fb.me/e/23T8f6edP>



Jan Egils ølblogg
@janEgilsolblogg · Nettsted for helse og velvære



HJEMMEBRYGGERKONKURRANSE

2022

LINKER:

- Skudenes Bryggeri: <https://skudenesbryggeri.no>
- Jan Egils Ølblogg: <https://www.facebook.com/janEgilsolblogg>
- Ølpreik med Jarle P.: <https://www.facebook.com/olpreik>
- BeerAngler: <https://BeerAngler.com>
- Skjold Picobryggeri: https://www.instagram.com/skjold_picobryggeri/
- Ølkjelleren: <https://anchor.fm/olkjelleren>
<https://www.facebook.com/olkjelleren>
<https://fb.me/e/23T8f6edP> (Arrangement side)
- Bryggselv: <https://bryggselv.no>
- Brewfather: <https://brewfather.app>



Jan Egils ølblogg
@janEgilsolblogg · Nettsted for helse og velvære

