



# Herlev Håndbryggerlaug

Herlev Byskole - Elverhøjten

Ederlandsvej 23

2730 Herlev

E-mail: [mail@herlevbryg.dk](mailto:mail@herlevbryg.dk) - Web: [www.herlevbryg.dk](http://www.herlevbryg.dk)

## Regler for Julebrygbattle

Alle skal medbringe 2 liter julebryg, flasketype og størrelse er valgfri, eks. 6x0,33 - 4x0,5 - 3x0,75 af samme type øl, efter eget valg pr. person. Om det er hjemmebrygget eller købe øl er lige meget, alle deltager på samme vilkår. Men det er KUN en hjemmebrygget øl der kan vinde som årets julebrygger.

Alle øl skal have navn på flasken og indpakkes i sølvpapir så øltype og navn ikke kan ses ved indlevering og sørg for at øllet er koldt når du kommer.

Vi smager på øl først og derefter spiser vi.

Regler:

- Hver deltager medbringer mindst 2 liter øl af samme type. Hjemmebryg eller købeøl.
- Man må gerne deltage med mere end en julebryg i konkurrencen pr. person, man skal blot indlevere mindst 2 liter af hver.
- Alle øl, også købe øllet, skal pakkes ind i alu folie (sølvpapir) hjemmefra. Hele flasken og kapsel skal dækkes og flasken skal mærkes med navn inden under alu folien.
- Øllet stilles samlet fra hver person på et anvist sted, da ens øl skal have samme nr. og det sørger 3-4 personer for på skift, så chancen for at nogen genkender sine eller andres øl mindskes.
- Alle øl, både hjemmebryg og købe øl deltager i selve smagningen, men kun hjemmebryg kan vinde årets julebryg brygger.

Som udgangspunkt finder panelet en reference øl som bliver udgangspunkt for point skalaen. Eks. Tuborg snefnug 1 point, reference øllen bliver serveret som velkomst øl, så man ved hvor vi starter.

Der sættes øl på bordet efter behov, alt efter hvor mange vi er, f.eks. 2 stk. ved 20 deltagere, og alle deltagere smager på en og samme øl, der skænkes ca. 5 cl. I hvert glas.

Der gives point på et uddelt skema, med en pointskala fra 1 – 10, hvor 10 er bedst.

Når alle øl er smagt og bedømt lægges resultatet sammen og der kåres en vinder, og vinderen kan kun være en som selv har brygget den medbragte øl, men dermed ikke sagt at en købe øl ikke kan være den bedste, men vi håndbryggere kan kun lære af det.

Resten af øllet drikker vi sammen under maden

Skål og højt humør

Kent og Henrik og Rudolf