



Danske Ølentusiaster

Fynsmesterskab Håndbryg

4. november 2023

Konkurrenceregler

Der konkurreres i to kategorier:

1. **Mørk Ale: Brown Ale, Engelsk Dark Mild og Altbier (5a-5d)**

2. **Stærk Øl: Barley Wine (9a-9b), Bock (3b-3c)**

Find stilartsbeskrivelser hos Danske Øldommes stilart definition.

Det vil naturligvis være en rigtig god idé at læse beskrivelsen igennem, før opskriften sættes sammen.

Hver deltager må indsende **én** øl i hver kategori. Der er plads til 8 bryg af hver kategori - i alt 16 deltagende øl. Der skal indleveres **15 liter af hver deltagende øl**. Til gengæld for øllet, deltager bryggeren naturligvis gratis, foruden at man naturligvis har chancen for at vinde hæder og nogle af de mange fine præmier og få sin øl bedømt af professionelle.

Øllet kan indleveres både på flaske og i fustage. Er det i fustage, skal **Cornelius Ball Lock benyttes**.

Tilmelding foregår ved at sende en e-mail til Jan Tonni Hansen, janth1952@gmail.com

Af mailen skal fremgå:

- Øllets navn
- Den valgte øltype (navn og nummer)
- Bryggerens navn
- Om øllet leveres på flaske eller i fustage

Tilmeldingen er åben til og med tirsdag 24. oktober 2021. Du kan tilmelde dig **NU**.

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, Bryglaug på KMD og Østre Hæsing Øl-laug kan deltage i konkurrencen.

Dommerpanel.

Øllene bedømmes af (kommer senere):

-
-
-
-

Praktisk arrangør.

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

