

Arrangementskalender (2011) for Aalborg Haandbryggerlaug

Dato	Arrangement	Ansvarlig
18/1	Vand og vandbehandling Fastsæt dato for sommerfest (evt. kombineret med fælles brygdag / vis bryggerejet frem)	Svarrer Peter Fly
15/2	Iltning / køling af urt	Torben Lund
15/3	Rundvisning på Nibe Bryghus kl. 19 og et par timer frem. Vi kan evt. tage den samme bus kl. 18:10 fra Kennedy Arkaden – info om dette sker på aal-bryg.dk (Vareudlevering fra Lund Teknik er muligt lidt tidligere i Aalborg men <u>også</u> mulighed for udlevering i Nibe)	Peter Fly
19/4	BrewBattle: US Pale Ale (4.F.)	Christian
17/5	BrewBattle: Kölsch & Alt bier (4.H. + 5.D.)	Christian
26/5- 28/5	Øl-festival i Valby. Vi er nogle stykker fra lauget, der følges ad – se tråd på aal-bryg.dk Se mere om dette fremragende arrangement på: beerfestival.dk	Morten Laursen Peter Fly
21/6	Humle, humlehøst og evt. tørring/opbevaring	Ib
19/7	Bare en hyggeaften, så tag gerne lidt blandet øl med! (Måske spise aftensmad sammen, hvis vi kan fremrylle en god pris på en omgang stegt flæsk fra Søgaards)	Peter Fly
16/8	BB: Pilsner & Schwartz bier (1.A,B,C,D,E,F,G + 2.F.) Planlæg dato for julefrokost	Christian Peter Fly
3/9 (Lørdag)	Øllets dag + sommerfest	Peter Fly + ? + ? + ?
20/9	Gær og gærhøst	Christian?
7/10	Lauget fylder 7 år i dag, og det er en fredag. Måske giver det anledning til en spontan tur rundt og smage lidt øl i byen. (Så spontan at den er sat på denne oversigt!)	
18/10	BB: "Låst opskrift" (defineres senere)	Christian
15/11	(Intet aftalt endnu) Husk: Der skal udveksles øl til evt. haandbrygger-julekalender	
20/12	Et lille uformelt oplæg til/om juleøl eller noget helt andet BB: Juleøl	Poul Ø. Christian

Andre idéer til "idébanken":

Nyt gærekspériment - Smage på 'DMS' og andre fejl i øl – Deltage på øldommerkursus – Julekalender – Ekstreme øl evt. som weekendarr. – Kippis' sauna (kombineret med sommerfest?) – Besøg af/hos OnePint – Test af PH-meter, termometer, flydevægt m.m. – Stegt flæsk og øl på Søgaards – Øltur i Aalborgs gader – Nybegynderaften hvor hele bryggprocessen gennemgås på et helt grundlæggende plan – Muligheder for justering af øl undervejs f.eks. justere med "humlethe" ved omstikning o.s.v.