

## **Tanker omkring sæsonforløb 21/22.**

### **2021.**

- 14/09 Introduktionsmøde for alle.
- Info plan med holdene – udstyr – kontingent – brygplan for sæson.
- 21/09 Instruktion for alle om:
- grundprincipper i malt – humle og gær.
  - Fremvisning af bryggestyr.
  - Rengøring og desinfisering af bryggestyr og gærspande.
- 29/09 Hold 1 – Brygning af Julebryg
- 30/09 Hold 2 - Brygning af Julebryg
- 05/10 Hold 3 - Brygning af Julebryg
- 07/10 Instruktion for alle om:
- Rengøring og desinfisering af flasker - flaskefyldning og karbonering
- 12/10 Hold 4 - Brygning af Julebryg
- 19/10 Hold 1 – Brygning af London Ale
- 26/10 Hold 2 – Brygning af London Ale
- 02/11 Hold 3 – Brygning af London Ale
- 04/11 Instruktionsmødeom:
- Åben
- 09/11 Hold 4 – Brygning af London Ale
- 16/11 Hold 1 – Brygning af Påskebryg
- 23/11 Hold 2 – Brygning af Påskebryg
- 30/11 Hold 3 – Brygning af Påskebryg
- 07/12 Hold 4 – Brygning af Påskebryg
- 14/12 Juleafslutning

### **2022.**

- 04/01 Hold 1 – Brygning af Brown Ale
- 11/01 Hold 2 – Brygning af Brown Ale
- 18/01 Hold 3 – Brygning af Brown Ale

20/01 Informationsmøde  
25/01 Hold 4 – Brygning af Brown Ale  
01/02 Hold 1 – Brygning af Kôlsch  
08/02 Hold 2 – Brygning af Kôlsch  
15/02 Hold 3 – Brygning af Kôlsch  
17/2 Informationsmøde  
22/02 Hold 4 – Brygning af Kôlsch  
01/03 Hold 1 – Bryg efter aftale  
08/03 Hold 2 - Bryg efter aftale  
15/03 Hold 3 - Bryg efter aftale  
22/03 Hold 4 - Bryg efter aftale  
29/03 Sæsonafslutning