

Mikrobryggeriet Wiibroes Venner

Strandgade 91,
3000 Helsingør

Helsingør, den 13. november 2013.

Nyhedsbrev november 2013.

Arrangement, lørdag den 12. oktober:

Her mødte ca. 70 medlemmer op og vi smagte på den dejlige porter som de dygtige brygmestre havde frembragt. Der var også almindelig Wiibroe Classic og mange fandt ud at en "half and half" var helt fremragende. Der blev serveret pølser med flutes. Alle hyggede sig og stor tak til alle der mødte op. Men havde vi været 10 til 20 mere havde regnskabet ballanceret. Nu fik vi et mindre underskud. Stor tak til alle hjælperne.

Næste bryg:

Brygmestrene, Egon, Kurt og Martin satte næste bryg over mandag den 4. november, det er en rigtig juleøl, som nu står og gærer. Den vil blive tappet tirsdag den 26. november, så den er klar til udskænkning lørdag den 7. december. Det er en mørk belgisk ale, som påregnes at have en alkoholprocent på ca. 6,5.

Lars Bjørn Madsen er i fuld gang med at kreere en rigtig juleetiket til os.

Tapning af det nye bryg:

Det nye bryg skal tappes tirsdag den 26. november. Det foregår i Skibsklarerergaarden. Vi vil gerne have to hold af 3 mand (M/K). Det ene hold møder kl. 15.00 til kl. 18.00 og det andet hold møder kl. 17.30 til ca. kl. 20.30. Tilmeldinger imødeses på mail PSL11@helsingor.dk.

Næste arrangement:

Lørdag den 7. december har vi næste arrangement. Det finder som sædvanligt sted i Skibsklarerergaarden og starter kl. 12.00 til kl. 14.30. Her vil blive udskænkning af den porter, med en alkoholprocent på ca. 7,3 vi smagte på den 12. oktober og så vores nye bryg "Juleøllen", der syder og bobler for tiden. Der vil ikke være spisning, men en julesmåkage vil der dog være. Men der vil heller ikke blive opkrævet "garderobeafgift" til dette arrangement.

Her vil der være 5 til 6 flasker at hjembringe for alle medlemme der møder op. Medbring venligst taske, net eller andet til at have flaskerne i. Det vil være den porter som vi fik ved arrangementet den 12. oktober samt juleøllen.

For de der er forhindret i at deltage lørdag den 7. december vil der være mulighed for at hente "sin rationen" en af de følgende to lørdage, nemlig den 14. december og den 21. december mellem kl. 12.00 og kl. 14.00.

Flasker:

Returflasker er vores store problem Vi får pænt mange tilbage, men mange er ikke skyllet og rensat for etiketten og der sidder øl- og gærrester fast i bunden og med det udstyr - eller rettere mangel på samme - som vi råder over er det ikke muligt at rengøre flaskerne, så de kan bruges igen. Derfor må vi nødvendigvis kasserer for stor en del af returflaskerne.

Vi vil meget gerne have returflasker, men de skal være godt skyllet og rensat for etiketten samt øl og gærrester før afleveringen. Vores erfaring er, at det tager en mand to fulde arbejdsdage at rengøre flaskerne til en produktion som er ca. 400 flasker. Antallet af flasker, der ikke er ordentligt

rengjorte medfører et spild på ca. 30 %. Da hver flaske ”kun” koster kr. 3,00 i indkøb vil vi KUN have rengjorte flasker retur, da arbejdet med rengøring ikke står mål med omkostninger ved køb af nye flasker. Desuden vil vi gerne undgå ”dårlige øl”, som et resultat af ufuldstændig rengøring.

Næste sæson:

Bestyrelsen har udarbejdet en årsplan for 2014, som indledningsvis indbefatter en ordinær generalforsamling, som afholdes onsdag den 26. marts kl. 18.30 i Rundingen på Aktivitetscentret Hamlet.

Der vil være spisning (stegt flæsk med persillesauce) og vores eget bryg suppleret med lidt Wiibroe Classic og nok også en dram. Foreningen er vært. Noter venligst dagen i kalenderen. Nærmere vil tilgå i det nye år.

De bedste hilsner
på bestyrelsens vegne

Per Slot
Formand