

Lövstaölets vänner

November 2002

Kära medlemmar, det lackar mot jul och ytterligare ett ölår har snart runnit genom mäskkaret och styrelsen vill här kortfattat berätta vad som hänt under året.

Året började med en rad lyckade bryggningar och i mars hade vi årsmöte. På årsmötet beslutade vi bl.a. att välja in AnnCharlotte Ljungholm till hedersmedlem och till festkommitté valdes Leif Luomala, Matias Sjödin och Robert Wennberg. Efter formalia övergick vi till provsmakning av inlämnade tävlingsbidrag till årets öltävling. Vi avsmakade runt 10 tävlande ölsorter, ”and the winner is”, Janneee Elmesioöööööö med sin ”Bromstängeeeee piiiiiiiiilssss”. Tack för den!!! Till valberedning utsågs Janne Elmesioö och Leif Loumala.

Under året har vi påbörjat inredning av föreningens klubblokal genom att inköpa en vinylmatta som lades in av två styrelsemedlemmar. Wärdshuset har lovat att skänka en del inredningsdetaljer, såsom bardisk och viss annan praktisk utrustning.

Bryggutrustningen har trimmats ytterligare. Elektriska systemet är under vidareutveckling och det gäller även kylar- och pumpsystem.

Oktoberfestivalen blev en succé även i år. Ca 100 personer deltog i festivalen och 300 l. vinnaröl avnjöts under kvällen. Vi får tacka festkommittén för god planering, Moos Hunters och disco't för bra underhållning/musik samt wärdshuset för den goda maten med bayersk inriktning.

Ölhävningen vanns i år av ”StorSven” resp. Lena Wänköö som belönades med årets modell av ölglas.

Janne Elmesioö utnämndes officiellt för 2002 års vinnande ölbryggd.

AnnCharlotte Ljungholm skulle ha installerats som hedersmedlem men hade tyvärr anmält förhinder. Vi hoppas kunna reparera skadan till årsmötet.

Styrelsen har tagit beslut om att golvklinkers skall läggas i brygglokalen under december månad.

Vi har gjort lite ändringar i styrelsens funktioner eftersom när verksamheten växer blir uppgifterna mer krävande. Vi har brutit ned uppgifterna till tydligare ansvarsområden enligt följande: utbildningsansvarig *Anders Holmstedt*, **tips: nästa bryggningskurs blir 18/1 alt. 1/2**, vörtbokning *Sven Östlund*, bryggeriutrustning *Janne Elmesioö*, bryggning- och bryggplanering, *Ulf Henryson*, inköp råvaror/materiel – kontroll av råvaror – avrapportering råvaror – utdebitering av hyror och förbrukat materiel *Ulf Henryson*.

Vid ”privat” medlemsbryggning/aktivitet måste du som ansvarig se till att följande blir utfört:

- Boka de lokaler som behövs.
- Kontroll med ansvarig att de råvaror mm som behövs inte redan är bokade för kommande aktivitet.
- Notera och rapportera det som håller på och/eller har tagit slut. Om alla avrapporterar i god tid, behövs det aldrig vara brist när det behövs. Detta omfattar all förbrukningsmateriel.
- Notera och rapportera det som ev. gått sönder eller sedan tidigare är trasigt.
- Avrapportera förbrukade råvaror och materiel.

Se till att inte någon annan behöver återställa lokal eller utrustning efter dig.

Vi har enkla rutiner för lån/hyra av lokal och utrustning, se till att vi kan fortsätta med det. Frihet under ansvar gäller.

Bokning av vört: Sven Ö. 0705-59 86 36 ostlund.ber@ubc.se

Inplanerade brygningsdatum:

Söndag den 12 jan.	India Pale Ale
Söndag den 19 jan.	Irish Red Ale
Söndag den 26 jan.	Tjeckisk pils
Söndag den 2 feb.	Engelsk bitter (Ale)
Söndag den 9 feb. stark lager	Dubbelbock
Söndag den 16 feb. Newcastle	Eng. brown Ale
Söndag den 23 feb. 2002	Bromstänge pils
Söndag den 2 mars	Eng. Pale Ale
Söndag den 9 mars	Mörk Tjeck. Pils
Söndag den 16 mars	Vallon
Söndag den 23 mars	Lager "Mariestad"
Söndag den 30 mars nytt recept	Dubbeltrapist

De som inte läser av sin e-mail kontinuerligt bör kanske stryka den från registret och välja brevlades information så att den är aktuell när den kommer fram.

Se uppgifterna nedan och kontakta Lena Wänkkö för justeringar.

Plats för etikett

Efterlyser inredningsdetaljer

Det kommer att behövas vissa möbler, tavlor och planscher om ölbrygning, gamla reklamskyltar, draperier, annan "öltrevisita", hyllor, mm. till klubblokalen. Har du något som du tror kan passa, ring någon i styrelsen innan du tar dit det och stäm av.

Glas och tröjor

Årets modell av glas, en något mer öppen form, ett traditionellt trapistölglass med skruvad fot, finns nu att köpa. 60:- st. och för medlemmar; 275:- för 6 glas. Tröjorna kostar 110:- st. för medlemmar. De är i svart med vitt tryck, "Vallon" på bröstet samt "lovstaölets vänner" på ryggen.

Intrasserade kan ringa Roland 0294-310 55
Ring även 0705-717626 Uffe för tröjor.

Kortare brygningsförfarande

Med hjälp av plattvärmväxlaren och en ny pump har vi nu lyckats reducera bryggtiden med hela kylprocessen. Det går nu att pumpa ut 20 gradig vört direkt från den 100-gradiga vörtpannan.

Råvaruanskaffning.

Vid brygning och behov av råvaror; ring Ulf 018-29 20 70 för beställning. (Malt kan bokas hos Roland 0294-310 55)

Kontrollera att uppgifterna är korrekta

För att spara på föreningens resurser vill vi att ni ser efter om de adressuppgifter som vi använder för att sprida information är riktiga.

Ordförande

Roland tel.0294-31055 fax: 0294-31054
e-mail: rs@waldorf.se

Kassör

Lena: tel. 0294-10026 fax: 0294-311 23
e-mail. lena.w-leufsta@telia.com

Lokalbokning planering brygning/bryggare

Uffe: tel. 0705-717 626
e-mail. henryson@telia.com

Vörtbokning

Sven: tel. 0730-285446 Hem:0294-31086
e-mail. ostlund.ber@telia.com

Utbildning

Anders: tel. 0294-10748 alt 0705-632216
e-mail. a.holmstedt@alfa.telenordia.se

Utrustningsansvarig

Janne. tel. 0294 10026 alt 0703-716091
e-mail. jan.elmesioo@ubc.se

*Styrelsen önskar Er alla en
God Jul och ett Gott Nytt Öl*