

Bæckelaugets

Samvirkebryggeri (etabl. 2014)

Under etablering

Hva er dette?

En kort orientering om hva det vil innebære for deg å være andelseier og hjemmebrygger i Bæckelaugets Samvirkebryggeri.

Hjemmebrygging av øl er bra på mange måter!

For det første blir hjemmebrygget øl veldig godt, og helt på høyden med det aller meste som selges over disk. Videre er det noe eget ved å lage kvalitetsprodukter selv, og ikke minst er det hyggelig å få litt skryt for det av andre.

Som hjemmebrygger i Bæckelaugets Samvirkebryggeri får du i tillegg en fin ekstrabonus ved at brygging en utvider ditt sosiale nettverk i lokalmiljøet siden du jo brygger sammen med folk fra nabolaget. Du brygger når det passer for deg, i et lokale som har alt utstyret som trengs, helt i nærheten av der du bor. Og sist men ikke minst, det er alltid med en bryggeleder som har erfaring og du velger selv hvilket ambisjonsnivå du vil ligge på som hjemmebrygger.



Velkommen

som hjemmebrygger i Bæckelaugets
Samvirkebryggeri

For oss som vil brygge selv
– sammen med andre

Logo er i arbeid,
men forslag
mottas med takk





Her et bilde av bryggeleder som starter med å brygge en nydelig Pale. Bildet er hentet fra Østensjø Samvirkebryggeri

Det gode ølet

Som andelseier har du selv en kvote av det ferdigproduserte ølet; ca 20 liter øl pr bryggekveld du selv har deltatt. Ønsker du å ta ut mindre er det selvsagt også helt OK.

Det vil alltid være et lager av ferdig øl av ulike typer i bryggeriet, og du kan godt ta med "kvoten" din hjem fra dette lageret etter endt bryggekveld.

Hvis du ønsker å få akkurat det ølet du selv har brygget, må du selv passe på å komme innom bryggeriet igjen for å hente dette etter at det er tappet på flasker. Dette blir gjerne gjort én til tre uker etter brygging, litt avhengig av øltype. Uttaket registrerer du selv på PC'en i bryggeriet, husk å lagre etter at du har notert uttaket ditt.



Det praktiske

Som andelseier har du rett til å brygge inntil seks ganger i løpet av året. Dette er imidlertid ingen plikt, og hvis du bare vil brygge én gang i året er det selvsagt helt greit.

De som ønsker å bli bryggeledere vil kunne brygge mer enn seks ganger pr år. Du melder deg på bryggekvelder via Googlekalenderen "Bæckelaugets Samvirkebryggeri" som du har fått tilgang til. Det er plass til maks 6 - 7 personer på en bryggekveld, du finner en bryggekveld med ledig plass som passer for deg, og skriver inn e-postadressen din i feltet "legg til gjester". Husk å lagre!!

Du trenger strengt tatt ikke å bekrefte at du godtar invitasjonen, siden det jo er du selv som har invitert.

For at kalenderen skal fungere har alle andelseierne fått endringsadgang til kalenderen, og dette betyr dessverre at dere også har lov til å trykke på "slette - knappen". Pass derfor litt ekstra på dette!!

Selve bryggekvelden begynner normalt kl 17, og tar snaut 6 timer.

Dere starter med å fylle malt i bryggekjelen, og deretter styrer bryggekjelen selv meskeprosessen ca 2 timer mens dere vasker/desinfiserer flasker og taper det ølet som ble produsert en til to uker tidligere, og som nå har gjæret ferdig. Det ferdig tappede ølet pakkes i kasser à 12 flasker på 0,5 liter og settes på lager, klar til avhenting.

Etter meskingen skal den brukte malten ut av kjelen, humlen skal oppi og koke en times tid for å gi ølet bitterhet, smak og aroma. Tilslutt kjøles ølet ned til under 30 grader, tappes over i gjæringskar og tilsettes gjær før det settes til gjæring.

Avslutningsvis skal det vaskes og ordnes opp litt i bryggeriet slik at det er klart til bruk på neste bryggekveld.



Satser:

Satsene er som følger:

Råvarer til:

- Pilsner/Bayer
- Hvete/Wit
- Pale Ale
- Brown Ale
- Amber
- Saison

kr 7,50 pr fl

Råvarer til:

- IPA/IDA,
- Juleøl
- Stout
- Porter,

kr 9,00 pr fl

Flasker

(gjelder ikke hvis man tapper på egne flasker eller fat)

kr 7,50 pr fl

Pant

Flaskepant ved retur

(NB!

Se eget avsnitt om flaskevask)

kr 5,00 pr fl

Det Økonomiske

Når du har meldt deg inn og har signert/sendt inn ditt andelsbevis kommer det en innbetalingsanmodning på e-post for selve andelsinnskuddet (5.000,-) samt den årlige medlemsavgiften (1.000,-) som er korrigert pro rata etter hvor mange måneder det er igjen av året ved innmelding.

Deretter kommer det månedlige innbetalingsanmodninger på e-post dersom du har registrert uttak av ferdig øl.

Du betaler i prinsippet for flaskene og for råvarene som har gått med til å lage ølet. Flaskene som tas ut kan/bør returneres for gjenbruk, og da får du returpant.

Det formelle

Som Hjemmebrygger i Bæckelaugets Samvirkebryggeri er du samtidig andelseier i Samvirkebryggeriet Oslo SA. Dette er et registrert samvirkeforetak som kan ha inntil 1000 andelseiere fra alle Samvirkebryggeriene i Oslo området.

I tillegg å følge Samvirkeloven og vedtektene i Samvirkebryggeriet Oslo SA (vedlagt) har du i da prinsippet forpliktet deg til én viktig ting, *og det er å ikke selge noe av det ølet som tas ut til tredjeperson.*

Dette er veldig viktig!!!





Bildet fra Østensjø Samvirkebryggeri. Flaskevask og korking av flasker

Flaskevask

Flaskeskylling hjemme:

Vi må være ekstra nøye med å skylle godt ut av flaskene etter at de er tømt for øl. Det sitter gjerne igjen litt grums på flaskebunnen, og dette MÅ ut! Det holder med lunkent/halvvarmt vann, og det er enklest hvis det gjøres med en gang. Fyll 4 - 5 cm med vann i flasken, rist godt, tøm ut og gjenta dette et par ganger. Kikk oppi flasken for visuell kontroll (mot sola eller et lys) og gjenta om nødvendig. Vask og desinfiseringen gjør vi selvsagt i bryggeriet før tapping, men flaskene må være godt skylt og uten "gugg" ved retur til bryggeriet.

Flaskevask ved retur til bryggeriet:

Dette skal ALLE GJØRE SELV ved retur av flasker!! Det forutsettes at alle flaskene er godt skylt hjemme og er uten synlig "gugg" i bunnen. Flasker med "gugg" kan enten hives i en glassiglo, eller settes i PWB over natten.

PBW -vasking:

Fyll ca 0,5 liter ferdigblandet PBW (fra egen plastdunk) oppi flaskevasker nr 1. Vask alle flaskene (2 -3 pump) og gå videre til neste punkt (vannskylling).

Vannskylling:

Fyll ca 0,5 liter med rent vann i flaskevasker nr 2 og skyll alle flaskene (2 - 3 pump). Kikk oppi flasken for visuell kontroll (mot lyset på veggen bak flaskevaskerne) og gjenta hele prosessen med PBW-vasking om nødvendig. La dem til slutt renne av seg på flasketreet.

FLASKER SOM IKKE BLIR RENE ETTER DETTE KAN IKKE RETURNERES!!!

Vaskede flasker i grønne plastkasser.

Kun vaskede og helt rene flasker skal settes oppi de grønne plastkassene slik at de er klare for desinfisering med StarSan rett før tapping. Registrer antall returflasker på PC'en.

Hvete Wit Saison Pilsner Pale Ale IPA Amber Brown Ale Beyer Porter Stout

Velkommen ombord