

# Husorden for Ans Bryghus

og

## Regler for ølbrygning

Ans Bryghus er TAWØL's eget bryggeri. Ans Bryghus er bygget og ejet af laugets medlemmer. For at kunne brygge øl skal man være medlem af TAWØL's håndbryggerkredsen.

Ans Bryghus holder til i lånte lokale hos Hulkærhus Planteskole.

I tilfælde af tvivlsspørgsmål, konstaterede uregelmæssigheder, eller andet, kan følgende personer kontaktes:

**Lars Andersen** (Hulkærhus Planteskole, indehaver): **86 87 03 33** eller mobil: **20 29 03 33**

**Peter Baggerman** (TAWØL, formand for Ans Bryghus): **86 87 09 22** eller mobil: **20 20 13 35**

**Andy Hørby Pedersen** (TAWØL, skaffer): **86 65 91 54** eller mobil: **40 35 25 80**

### Husorden for Ans Bryghus og regler for ølbrygning

#### *Åbning og ansvar*

1. Ans Bryghus vil være åben for ølbrygning efter behov, dog fortrinsvis lørdage.
2. Nøgler til bryghuset bæres af max. otte personer. Disse personer har personlig ansvar for nøglen, åbner og lukker for bryghuset og fungerer som vagthavende under bryghusets åbningstimer.
3. Under bryghusets åbningstimer vil der altid være en vagthavende til stede. Fordeling af vagter ophænges i bryghuset, i klublokalet, samt kan læses på [www.tawoel.dk](http://www.tawoel.dk). Den vagthavende har, under vagten, ansvar for bryghusets drift, sikkerhed og hygiejne.
4. Der må kun brygges øl af medlemmer af TAWØL's håndbryggerkreds.

Der må kun brygges øl under følgende forhold:

- At der er en privatperson, der anvender brygge anlægget
- At der brygges på personens eget ansvar
- At det er for personens egen regning og risiko der brygges
- At brygget er beregnet på brug i personens hjem, til dennes husholdning og dennes private gæster.

Det skal understreges at det bryggede øl ikke må anvendes til foreningens arrangementer, og at der ikke må foretages nogen form for salg.

#### *Klublokalet*

5. Klublokalet benyttes fortrinsvis i forbindelse med brygningen. Klublokalet kan desuden benyttes til håndbryggermøder og TAWØL bestyrelsesmøder. Klublokalet skal ikke benyttes som festlokale. Rygning er ikke tilladt i lokalet.
6. Efter brug af klublokalet har hver enkelt ansvar for oprydning og opvask.
7. Ved vådt vejr skal fodtøjet tages af i hallen nedenfor trappen.
8. Toilettet må bruges efter behov. De øvrige lokaler tilhører Hulkærhus Planteskole og skal betragtes som forbudt område.

#### *Reservering af bryghuset*

9. For at der kan brygges øl, skal bryghuset reserveres på [bryghus@tawoel.dk](mailto:bryghus@tawoel.dk). Reserveringslisten kan læses på [www.tawoel.dk](http://www.tawoel.dk).

Bryghuset kan reserveres for hver lørdag. Undtagelsesvis kan der aftales brygning på andre tidspunkter.

### ***Betaling***

10. Betaling for råvarerne opkræves elektronisk (e-mail / netbank) eller på andet vis. Opkrævningen foretages af håndbryggerkredsens kassefører og eller den vagthavende.
11. Det er tilladt at medtage egne råvarer. Grundbeløbet skal dog altid betales.

### ***Lagring af øllet***

12. Alt udstyr, inklusive gæringsbeholdere kan frit benyttes, skal dog forblive i bryghuset.
13. Det er medlemmets eget ansvar at skaffe opbevaringsenheder (flasker, fustager) til det færdige øl.
14. Det er tilladt at lagre øllet i længere perioder i bryghusets lagringsfaciliteter. Dog kun i rimelige mængder.

### ***Brygning og rengøring***

15. Inden opstart af brygning, gennemgås bryggeriet for at finde eventuelle uregelmæssigheder. Herunder gas-, el- og vandinstallationer.
16. Som forberedelse til et hver bryg sikrer man sig at alt udstyr og redskaber er rene. Om nødvendigt skal udstyr steriliseres. Urent udstyr eller redskaber kan nemt ødelægge et bryg.
17. Efter brygningen rengøres udstyr og redskaber grundigt. Husk også gulvet!

**Vis respekt for bryghuset - hygiejnen - udstyret - sikkerheden  
og ikke mindst ..... produktet : ØLLET !**

**Ans, November 2003.**

**Ændret, den 22. december 2009**

**Peter Baggerman, TAWØL Oldemand og formand for Ans Bryghus**