

ÖLPROVNING

Provningsinstruktioner för dig som håller ölprovning



INFÖR PROVNINGEN

Du väljer ett tema och skapar en beskrivning för din provning, ca 4 veckor innan provningsdatumet du har valt. Du ansvarar för ekonomin för provningen. Du tar emot anmälningsavgifter via Swish från deltagarna och betalar hyra samt materialkostnader till respektive mottagare (se sista sidan). Ett eventuellt överskott tillfaller provningsförrättaren.

Du ska ordna med middag inkl en 33cl öl, minst 5 olika sorters öl till provningen (ca 16 cl per person och ölsort) för 24 personer.

En 50 cl förpackning räcker till tre personer och en 33-44 cl till två personer.

Skapa en budget för din ölprovning så du får fram ett pris/person.

Budgetförslag:

	<i>Per person</i>	<i>Radsumma</i>
Middag	120	2 880
Matöl 33cl frp	25	600
3 x provöl 33-44cl à 35 kr/sort i snittpris	53	3 st x 12 frp x 35 kr 1 260
2 x provöl 50cl à 45 kr/sort i snittpris	30	2 st x 8 frp x 45 kr 720
Lokalhyra*	50	1 200
Material*	9	200
SUMMA	<i>enl budget 287</i>	6 860

Slutgiltigt pris/person för provningen 6 860/21 = ca 330 kr

I din budget för provningen rekommenderar vi att du räknar med ett deltagarantal på 21 st för att få lite marginaler.

Organet registrerar provningen på www.olgille.se med datum, **tema** för provningen, en **kort beskrivning** av provningen, antal tillgängliga platser (normalt 24 st), **pris per person** samt en **kod** för anmälan. Organet mailar ut inbjudan till provningen senast 2 veckor innan provningen.

PROVNINGS DAGEN

Före 19.00 – Förberedelser för provning

- Organet värmer bastun så den är varm kl 17.00.
- Provningsarrangören hämtar nyckeln till lokalen från bastun och möblerar för ett långbord med 24 platser
- Duka fram muggar, protokoll och en penna per plats samt lägg ut några ölöppnare.

Ett uppskattat inslag är att det finns mingelöl att köpa på plats för deltagare som anländer innan kl 19.

19.00 – ca 21.00 - Alla deltagare är på plats och provningen kan börja

- Förslagsvis provas två öl innan middagen och övriga tre efter middagen.
- Prova gärna ölen i lämplig ordning så öl med mycket eftersmak provas på slutet av provningen.
- Berätta gärna något om varje ölsort vi provar.
- Deltagare bedömer ölet enligt provningsprotokollet. Varje öl, inklusive matölen ges ett betyg på en tiogradig skala.

Ca 21.00 – Omröstning, städning och återställning

- Omröstning sker där varje deltagare avlämnar sin poäng per ölsort.
- Den öl som fått högst poäng totalt utses som vinnare – övriga i fallande ordning enligt sin totala poäng.
- Alla hjälps åt att städa och ställa i ordning lokalen
- Organet återlämnar nyckeln till uthyraren

MATERIAL OCH HYRA

200 kr för material – Swish till Hasse Eriksson nr 070-299 23 49

1 200 kr för hyra – Swish till Kolmårdens OK nr 123 147 79 42,

meddelande ska innehålla "Strömsfors [Datum]"

Materialkontot förvaltas av Organet och täcker kostnader för pennor, muggar, provningsprotokoll samt domän- och hostingavgift för hemsidan.

Lokalbokning och nyckel hanteras av Organet.