



Medlemsmøde den 16. august 2022
kl. 19:00 på Dronning Louise



Så er vi klar igen og jævnfør hr. Nyhedsbrevredaktør Ole så ser næste møde sådan ud i tekst:

*NOIPA Tema på næste medlemsmøde. Hvad dækker denne kryptiske overskrift mon over? Er det en helt ny IPA-type? Nej, - bare rolig! "NO" betyder såmænd bare "INGEN", Ingen tvivl om, at IPA er en rigtig populær øltype i disse tider. Heller ingen tvivl om, at typen ikke falder i alles smag. Efter et par smagninger med en del IPA'er, synes vi, at vi vil tilgodese de, der ikke ligefrem er til disse humlede og ofte meget citrusprægede øl med en smagning, hvor deres smagsløg ikke bliver helt så udfordret. Så denne aften skal vi smage på 8 øl, hvor der slet ikke er IPA'er imellem. **Øllene vil blive præsenteret af Lokalformanden og Nyhedsbrevsredaktøren. Til at dele øllene rundt får vi hjælp af vores yndige assistent, - Aage Lauridsen.***



Selvfølgelig
uden
sammenligning
– ik'k?



Ekstremt høj temperatur Orange

fra søn. 14. aug., 15:30 CEST til tor. 18. aug., 19:00 CEST

Kategori 2 varsel: DMI forventer 28 grader eller mere i de kommende 4 dage. Hedebløge kan være farlige for små- og spædbørn, ældre samt personer, der lider af kroniske sygdomme. **Drk rigeligt, og hold kroppen afkølet.**



Mødet startede udendørs, hvor det med væsken blev iagttaget, men indendørs måtte vi og det selvom det holdt hårdt.

Dagens ret: Barbecue ben med coleslaw og "pommes" – alt i rigelige mængder – måske også lidt for meget når man så, hvad der blev levnet.



10 deltagere i
spisningen



Dupond & Dupont alias Ole og Jakob
stod for præsentationen af 8 øl NOIPA

Beskedent fremmøde med 21 personer



Transport med mere blev udført
af logistik firmaet **Spangsberg &
Sørensen** og for udbringelse stod
frk. Aage



Hr. formanden: "Velkommen til denne smagning, der er kommet i stand på den baggrund, at Søs klagede over, at der var for mange IPA i smagningerne. Hun må siges at have ret. I maj måned var der 10 stk. - i juni måned var der 1 stk. og i juli måned 6 stk. Altså 17 ud af 30 øl må siges at være meget. Derfor denne No India Pale Ale smagning. Desværre på en dag, hvor Søs er taget på ferie"!



- Øllet er købt via A Good Case, der har blandet aftenens øl.
- Øllets dag i september er ved at være på plads. Der mangler kun nogle småting.
- Årsmødet i september – der skal vælges formand, næstformand, kasserer, revisor og revisor suppleant.
- I oktober vil Region Vadehavet afholde smagning, hvor hver lokalafdeling møder frem med to udvalgte øl. Nærmere kommer.
- 15. Sep. er der AleFarm smagning i Jon og Dittes Hus i Hjerting med Meny som arrangør og billetter til smagning og spising købes hos Meny – pris kr. 175.

I øvrigt er årsmødet den 20. Sep. og denne dag er dagen for Sour øl.

Ole Spangsberg havde netop foreslået en sur øl smagning – men lad os nu se!



Lad os så gå over til aftenens smagning.



Medlemsmøde
16 august 2022
NOIPA = No India Pale Ale (Jakob)

Nr.	Navn	Bryggeri	%
1	Gamma Kølsch	Gamma Brewing Company	4,6
2	Alefarm Roaming Wit	Alefarm Brewing	4,7
3	Dragonfly Back on Track	Bryghuset Braunstein	10,0
4	Alefarm Docklands	Alefarm Brewing	5,1
5	To Øl Redtro	To Øl	5,0
6	Mikkeller SpontanBlueberry	Mikkeller	7,7
7	Seven Island Rocky Road Fudge	Seven Island Brewery	12,0
8	Seven Island Fovos	Seven Island Brewery	12,0



Øverst venstre nr. 1
og så ellers i
rækkefølge til nr. 8



1) Gamma Kølsch, Gamma Brewing Company, Herlev, 4,6 % Kølsch – der af Jakob blev beskrevet således:

Denne friske lyse øl fra Køln ser ud som en pilsner, men den friske frugtagtige smag fortæller at der er tale om en overgæret øltype. Gæringen foregår ved temperaturer imellem 15 og 20 celsius. Alkoholindholdet ligger typisk omkring 4-5%.

Kølsch produceres kun af ca. 20 bryggerier i området omkring Køln. Disse bryggerier er gået sammen og har udarbejdet en såkaldt "Kølsch-konvention", som fortæller hvorledes kølsch skal brygges. Desuden fortæller konventionen om regler for navngivning og servering. Ligeledes må der ikke længere anvendes andre betegnelser en kølsch, navne som "Ur-kølsch" og "Echt kølsch" er således ikke længere tilladte. Denne konvention har yderligere betydet at "kølsch" nu, som den eneste ølsort, er blevet beskyttet af EU som et produkt af bestemt oprindelse, på samme måde som eksempelvis Champagne og Cognac.

Som regel serveres Kølsch i små cylinderformede glas på 20 cl. (såkaldte "Kølsch-Stangen"). Blandt de førende producenter er Küppers og Früh.

Mange hævder at Kølsch er godt for fordøjelsen selvom ingen har nogen forklaring på hvorfor kølsch skulle være bedre end andre ølsorter.

I USA findes en række bryggerier, som brygger kølsch til trods for den geografiske beskyttelse. Som regel er der tale om microbryggerier og brewpubs som foretager denne "forfalskning" af den ægte vare.



2) Alefarm Roaming Wit, Alefarm Brewing, Greve, 4,6 % witbier beskrevet således af Ole – en humlet Witbier tilsat koriander og tørrede citronskaller. Den er tørhumlet med Citra, Idaho 7, Saaz og Ella. Witt er formentlig hollandsk.

Så skal vi lige have en rettelse – nr. 3 har byttet plads med nr. 4. pga styrken

3) Alefarm Docklands, Alefarm Brewing, Greve, 5,1 % porter beskrevet således af Ole – en engelsk porter der angiveligt skulle være perfekt til venner omkring et træbord, på et stengulv eller i en gammel ridderborg. Klassisk engelsk fra en gammel og glemt tid. Sort som natten med en tyk brunlig krone, vel afbalanceret med noter af ristet malt, fudge, røget eftersmag angiver en engelsk bitter.

4) Dragonfly Back on track, Bryggeriet Braunstein, Køge, 10,0 % Barley Wine beskrevet således af Jakob – en øl der næsten smagsmæssigt glider ind i vinens verden. Den har en fin bitterhed og en maltet sødme. Barley Wine stammer fra Napoleonskrigene, hvor englænderne fandt erstatning for vin, som man af patriotiske grunde ikke drak, da de var franske. Høj alkoholstyrke med smag af karamel, frugt og egetræ.

PAUSE

5) To øl Redtro, Bryggeriet To Øl, Svinninge, 5,0 % Nitro Red Ale beskrevet således af Jakob – en noget atypisk To Øl, da man på dåsen vil en rød firkant med teksten "A BLUE CIRCLE" – man indholdet er helt i orden og det er et samarbejde mellem To Øls brewpub BRUS og To Øl City, der har givet en fin red ale tilsat nitrogen i stedet for CO2. Cremet og fyldig med frisk smag samt rig smag af ristet malt. Tør eftersmag med bitterhed fra humlen og et ristet eftertryk fra malten

DÅSEN SKAL VENDES PÅ HOVEDET ET PAR MINUTTER OG SÅ SKÆNKES, HVILKET GIVER EN LÆKKER TYK SKUMKRONE.

6) Mikkeller Spontan Blueberry, Bryggeriet Mikkeller (dækker over, at man ikke har noget bryggeri, men får brygget forskellige steder), 7,7 % Sour Ale beskrevet af Ole således – en spontangæret ale tilsat blåbær og lagret på egetræsfade og tilsat juice som alt i alt giver en let drikkelig syrlig øl. God blåbær smag og en fin skumkrone.

7) Seven Island Rocky Road Fudge, Bryggeriet Seven Island Brewery, Grækenland, 12,0 % Imperial Stout beskrevet af Jakob således – en øl fra pastry serien der giver en følelse af at sidde med en road brownie i munden. Noter af mørk chokolade, vanilje, ristede mandler og karamel der er med til at give cremet følelse i munden. Den nok mere dessert end dessert øl – den fylder meget i munden. (Beskrives af mange som en "kage stout").

8) Seven Island Fovos, Bryggeriet Sevel Island Brewery, Grækenland, 12,0 % Imperial Stout beskrevet således af Ole – brygget med kaffebønner fra Honduras og tilsat vanilje fra Tahiti samt canadisk ahornsirup. En sukkerbombe med klar smag af de tilsatte ingredienser. Bør ikke serveres for kold.

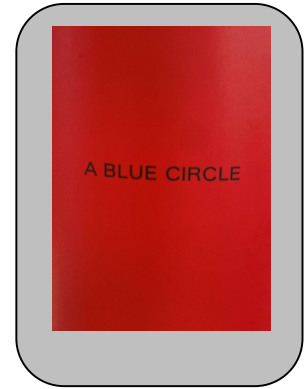
Så nåede vi gennem aftenens smagning og – vist nok for sjov – en bemærkning om, at der manglede IPA og dette må erkendes al den stund, at der ikke var nogen. Men i skal alligevel have et foto af en IPA.



Men der er nu et hængeparti mere som beskrevet af Jakob under nr. 5. En forklaring efterlyses på hvorfor man på en rød firkantet etiket skriver A BLUE CIRCLE?

Det kunne være helt fint, hvis vi i næste referat havde en forklaring.

Vi undgår heller ikke at gøre opmærksom på, at smagningen var 10 min. forsinket. Ikke fordi øllene ikke var på plads, for det var de, men desværre i kølerummet og elevatoren ville ikke virke. Det tog så 10 min.



Efter lodtrækning blev resultatet således:

Nr. 1 Mogens

Nr. 2 Finn

Nr. 3 Jakob



Finn Thor Sørensen

