



**Møde i Varde Ølentusiaster afholdt på
St. Patrick's Day 17. marts kl. 19
hos Jacobi Craft Brew**



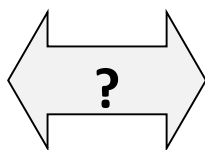
Sådan lød den udsendte indbydelse:

Det er blevet tid til næste møde i rækken "Noget mod Noget".

- Kan en øl til under en tier måle sig med en langt dyrere øl?**
- Er en øl til 80 kr. 10 gange bedre end en øl til 8 kr.?**
- Er der sammenhæng mellem pris og kvalitet?**

Alt dette vil vi forsøge at finde svaret på, og for at fordomme og des lige ikke skal influere på resultatet, laver vi det som en blindsmagning, og måske det kunne være opvarmningen til at et hold kan etableres med henblik på at deltage i DM i blindsmagning, som finder sted i Kolding den 23.4. ?

Vi holder smagningen på St. Patrics Day, så hvis der dukker en grøn øl op er den nok irsk,



Med sådan en indbydelse og hemmeligholdelsen af det øl, der skal smages, opstår selvfølgelig i disse konspiratoriske tider mistanke om grov manipulation, men lad det komme an på en prøve og helt ærlig så blev altså ikke lige den konstellation, som man efterfølgende kan læse i referatet



Endelig er altankasserne kommet på plads.



- Jeg har hørt, at der er opfundet et nyt spil, der hedder kvof. Hvad mon det er for noget ?
- Det er vist en slags moderne kuglestødning, der kræver grillpølser i stedet for anabole steroider.



Had sigen Du bli' ee stor! Slas holdt øi!
Tusind Tak!
Højt Skum

Der var pænt fremmøde, men så havde en hr. Madsen glemt "noget" og måtte sporenstregs tilbage til Røde Lygte og derefter konferere med hr. Nielsen om PC'ens finurlige system kædet sammen med, at hr. Nielsen vistnok havde opfundet et regne-ark-udregnings og beregningssystem, hvilket afstedkom en forsinkelse således, at den nye formand – forhenværende næstformand hr. Madsen – kunne byde velkommen samt orientere om denne og andre kommende hændelser jfr. det efterfølgende her i referatet.


Velkommen:

Vi skal smage 8 øl i 4 sæt bestående af 1 øl fra nederste og 1 fra øverste hylde.

- ✚ Der serveres 2 øl ad gangen – i kander – og når de er smagt, skal de have karakterer fra 5'er skalaen
 - ✚ Der skal også gætte på hvad en liter af øllen koster.
Den der kommer nærmest, vinder denne lille konkurrence
 - ✚ Vi gør det lidt lavpraktisk, så når alle har smagt, og skrevet deres bud ned, afleveres de til Jens Erik, der indtaster tallene i et regneark, der derefter spytter nogle resultater ud
- ✓ *I pausen skal vi lige skåle på Skt. Patricks – en lille service til UNTAPP'erne blandt os da der sædvanen tro er et Guinness badge på denne dag.*
- ✓ *Da irlenerne er kendt for at dyrke kartofler, er der også investeret i nogle kartoffelchips der kan nydes undervejs.*
- Inden vi går i gang vil jeg lige reklamere for 3 udflugter/ølsmagninger/bryggeribesøg
 - 9. april besøg hos Fogh's
 - 11. april besøg hos Pjalttenborg i Ribe
 - 23. april besøg hos Ølsted Bryglaug.Sidstnævnte er en bustur hvor der er opsamling i Varde
 - Fra regionens side arbejdes der på en udflugt til Flensborg og Flensburger Brauerei Skærtorsdag.
Planen er at tage toget til Flensborg tidligt om morgenen, besøge Flensburger Brauerei, Hansens Brauerei og Genuswerk, og være tilbage i Varde sidst på aftenen.
Vi mangler lige at få bryggeriet i tale så vi ved om vi kan komme ind om formiddagen den dag. (officielt har de først rundvisning om eftermiddagen)
 - Vi arbejder også på at få stablet en Påskefrokost på benene i samarbejde med stedet her Påskelørdag.




Så var det, at alt det sjove begyndte. Vi fik nemlig udleveret et skema til udfyldelse og allerede her "gik der ged i numrene", idet nr. 1 – 2 – 3 – 4 var de 4 x2 øl, der skulle smages, men dertil var de anvendte øl i skemaet nummereret fra nr. 1 til og med 8. Dernæst kunne man ikke regne med, at den øl der stod øverst i de enkelte grupper også var den dyreste. Nej der var alle slags hindringer i vejen, hvilket betød, at en enkelt mistede orienteringssansen, en anden evnen til at tænke og en helt anden gik grassat. Men for "hunne Hans Otto", hvor var det sjovt,



Dyrt mod Billigt

17. marts 2022

BeerBattleBlindsmagning



	Navn / Bryggeri	Type	%	Liter pris	Score 1-5
Battle 1	Øl nr. 1	Pilsner	4,5		
	Øl nr. 2	Lager	5,0		
Battle 2	Øl nr. 3	IPA	5,2		
	Øl nr. 4	IPA	5,2		
Pauseøl - "It's Guinness Time"					
Battle 3	Øl nr. 5	Majbock	7,5		
	Øl nr. 6	Bock	7,9		
Battle 4	Øl nr. 7	Baltic Porter	7,9		
	Øl nr. 8	Imp. Stout	9,0		

Her er så skemaet, hvor vi skulle bedømme de enkelte øl fra 1-5 og så finde en liter pris. Ikke den pris, hvor de kan købes på tilbud. Næ – nej og så videre. Den oprindelige liter pris.

Det var meeeeget svært



Til venstre: Slagmarken

Til Højre: Regnedrengene L. Patrick og J. E. Patrick fra Sct. Patrick i PC problemer og nej hattene er ikke fyldt ud med hjerner



Og hvad var det så for noget øl vi fik? Det ses efterfølgende jævnført orator Madsens tale –og huskepapir. For der er skam orden i tingene og det selvom det kunne være svært at skaffe ørenlyd. Støjniveauet steg og steg medens man indtog smagsprøverne og dertil irske kartofler i form af chips fra irske marker i Danmark.



Så kan de ikke blive mere ST. PATRICK og det endda med en Guinness som pause øl

Og hvad blev der så sagt om øllet? Først må vi have på plads, hvilke øl der var oppe mod hinanden og så er vi igen tilbage til St. Patrick, hvor vi i dannevang ville have sagt kamp 1 og så videre, men her hedder det battle. Ak ja!

Battle 1: øl nr. 1 Nobelaner mod øl nr. 2 Beijing lager.

Battle 2: øl nr. 3 Punk IPA mod øl nr. 4 Willemoes Kompas IPA.

Battle 3: øl nr. 5 16 Exklusiv mod øl nr. 6 Perlenbacher strong.

Battle 4: øl nr. 7 Limfjordsporter mod øl nr. 8 Roaster Coaster.

Nobelaner Pils	Frankfurter Brauhaus?	10	4,5%	2.35	4.49
<p>Jeg springer direkte ud i det. Det korngule, hvidt skummende bryg dufter uengageret af fusel og ufarlig halletauerhumle – klart mest af fusel, men i grunden ikke særlig meget af nogen af delene.</p> <p>Det smager heller ikke særlig meget af nogen af delene. Det er vitterlig et letdrikkeligt bryg – en rigtig bællebajer, en "tylleøl" over en hals samt selve manifestationen af det billige discountsprøjts væsen. Den sparsomme aroma præges af vagt korn, lidt syre ved tungesider og gummer, samt en metallisk finish som eftersmag.</p> <p>Det er på den ene side en lidt skarpere pilsner end Karlens-pilsneren i kraft af syrligheden og det metalliske islæt. Til gengæld er den også mindre fyldig, men næppe mærkbart tyndere, da man på dette niveau er så meget nede i marginalerne, at eventuelle forskelle alt for nemt udvandes til ukendelighed. Ikke mindst fordi en yderligere fortynding af disse bryg ville gøre dem umulige at skelne fra postevand. (1-stjerne)</p>					
Beijing Lager	The Man Behind	91	5,0%	3.01	3.31
<p>BEIJING 5,0% er en fyldig og frisk lagerøl med en gylden farve og et fint, tæt hvidt skum. Der er en tydelig og behagelig humlearoma, som giver en let frugtlig smag og duft til øllet.</p> <p>Øllet er undergæret, og den fyldige krop giver en behagelig balance mellem det søde og bitre i eftersmag. BEIJING Lager er med sin friske aroma fortrinlig til det danske frokostbord, ligesom den med stor succes kan nydes til traditionel dansk mad, såsom stegt flæsk med persillesovs, bøf med bløde løg eller til moderne hverdagsmad som pizza eller chili con carne.</p>					
Willemoes Kompas IPA	Bryggeriet Vestfyen	22,50	5,2%	2.95	13.06
<p>Willemoes Kompas IPA er en frisk og gylden IPA brygget udelukkende på pale ale malt og generøst humlet med de amerikanske humletyper, Idaho og Galaxy. Aromaen er en tropisk symfoni af mandarin, grapefrugt, stenfrugt og let kokosnød. Smagen er let og forfriskende med en god bitterhed. En øl der smager af udlængsel og fjerne himmelstrøg.</p>					
Punk IPA	Brewdog	50	5,2%	3.73	12.26
<p>Øllen, som kickstartede det hele for BrewDog. Denne lette, gyldne klassiker er fyldt med verdens humle, for at skabe en eksplosion af smag. Udbrud af karamel og tropisk frugt med optøjer af grapefrugt, ananas og litchi går foran en lækker bitter finish.</p> <p>Et hvidt skum hviler over den klare gyldne og perlende øl. Duften er præget af mango, grape og passionsfrugt med indslag af gran. I smagen træder noterne af tropiske frugter fra humlen endnu</p>					

tydeligere frem, og her suppleres også med diskrete noter af kiks og lyst brød. En frisk øl der glider over i en forholdsvis bitter afslutning når den frugtige smag lægger sig.					
Perlenbacher Strong	Frankfurter Brauhaus	14,50	7,9%	2.78	17.67
<p>Der ser det nogenlunde tilforladeligt ud – lidt mørkere end regulær pilsner uden dog at ligne en classic endnu. Skumdannelsen er adækvat og ellers uinteressant, ligesom duften der er nogenlunde bekvemt sødlig af malt og lys sirup.</p> <p>Men så – av! De 7,9% alkohol gør omgående deres virkning, når tungen rammes. Brygget brænder næsten som snaps, og det <i>ikke</i> af den dyre, gode slags. Her melder frygten for den syntetiske industrialalkohol sig hurtigt – jeg forestiller mig, at det må være cirka sådan, den smager og knap så meget af den ufine, hengemte og småharske bitterhed af blom- og rosenkål, som man af en eller anden grund har maltrakteret en måske engang lækker humle til. Ud over at brygget smager alt for meget af alkohol, smager det også kun af det ringeste øl, brygget med de ringeste råvarer. Herhjemme skal man ty til rædsler som Harboes Brutalis for at finde noget lignende, og derfor passer Perlenbacher aldrig så nydeligt i en af mine yndlingskategorier: Spritteøllene.</p> <p>For dette bryg egner sig <i>kun</i> til en hurtig brandert – hvis man ellers kan holde den dårlige smag ud undervejs. Det går lige akkurat for undertegnede, men nogen nydelse bliver det langt fra. (½-stjerne)</p>					
16 Exkluziv	Primator	70	7,5%	3.32	5.40
<p>Primator Exkluziv er en Maibock på 7,5% ABV. En Maibock er en speciel bock, der smager mindre af malt og mere af humle. En øl der derfor er tættere på en pils end en normal bock. Det er ikke kun smagsprofilen der nærmer sig pilsneren, også farven på en Maibock er lysere end en traditionel bock. Primator lader denne øl lagre i op til 100 dage, for at skabe en velsmagende og meget let drikkelig øl. Aroma af friskbagt brød. Et beige skumhoved og en kobberfarvet krop. En velbalanceret kulsyre der er godt afbalanceret med den maltede smag og humlens eftersmag.</p>					
Limfjordsporter	Thisted Bryghus	40	7,9%	3.53	11.99
<p>Thisted bryghus ikoniske kraftfulde porter, også i folkemunde kaldt "øllets gentleman". Kulsort farve med et æstetisk smukt lysebrunt cafe au lait farvet skum. Straks i næsen fornemmes de uimodståelige og fremtrædende røgede noter efter brugen af røgmalt, hvilket sætter rammen for denne fantastiske klassiker fra 1989. Lækker blød olieagtig mundfølelse som både byder på en rå hård ristet robusthed, men også en friskhed fra den blide karbonering. God kompleks smag, hvor det er den tilsatte engelske lakrids og den dominerende røg som sammen giver en fantastisk fløjlsblød læskende maltsød porter med smagsindtryk af kaffe, chokolade, tobak og tjære. Alt afsluttes med en smag af ristet hasselnød og en god afstemt bitterhed fra humlen. Thisted bryghus er kåret som "Årets bryggeri 2015 og 2016, af foreningen Dansk ølentusiaster</p>					
Roaster Coaster	Brewdog + Evil Twin	125	9,0%	4.05	7.21
<p>Columbus og den Københavnske tvilling skaber en vidunderlig Milk Stout. Et transatlantisk "Road Trip" der forener staterne og kongeriget (det engelske altså). Spænd sikkerhedsselen for en bittersød tur. Mørkere end ondskab og glattere end en Late Night Showhost. Chokolade, bitter espresso og vanilje sidder forrest, skarpt forfulgt af ristede nøddenoter. Havre og hvede runder det hele af med Nitro for en supersonisk behagelig rejse. En 9% imperial coffee stout brygget med 7 forskellige malte. Dette er en meget dekadent mørk øl.</p>					

Og så skal vi selvfølgelig se hvorledes disse øl nu så ud!



Der var også nogle der vandt undervejs af den grund de kom tættest på liter prisen. Resultatet må lige tages med et gran salt da noget måske smuttede i kampens tummel og grundet kampskrigene.

Øllet	Samlet score	Prisvinderne
1. Nobelaner	13,5	Birthe
2. Beijing	21	Jakob / Frank
3. Punk IPA	20,5	Viggo
4. Kompas IPA	16,5	Frank
5. 16 Exklusiv	26,7	Jakob / Frank
6. Perlenbacher	24	Tom
7. Limfjordsporter	31	Birthe
8. Roaster Coaster	31,7	Frank



Jacobi lagde arealer til slagmarken, hvor flere indledte dysten med indtagelse af bryggeriets fremragende påskebryg. En øl man ikke bør snyde sig selv for. Men tak til Jacobi og gudskelov blev slagmarken ikke efterladt i ruiner.

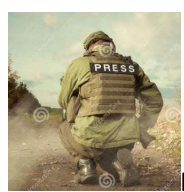


Ikke nok med brug af lokalerne – nej – der blev også serveret en øl af fremragende kvalitet brygget på hvede, humle, ølgær, lakridspulver og lagret på egetræsspånner med whisky. Her er det flaske nr. 151 tappet d. 19.1.2022 - IBU 65 – der er tale om rent gulf – ufiltreret/ pasteuriseret

Konklusionen må være, at det ikke altid er  der styrer kvalitet og smag for man kan god købe

øl på  og få noget  ud af det og selv med en  på  er det muligt at lokke  frem.

Hermed slut fra den udsendte referent fra slagmarken Jacobi Brew i Varde



Finn Thor Sørensen

Fortsættes ---

Fortsat: Score fra BeerBattle:

Og så er det slut med ekstra tillæg i sidste øjeblik Patrick Nielsen/ referenten