



EM i håndbryg
lørdag den 8. oktober kl. 12 - 18 på
Dr. Louise



Således lød det fra nyhedsbrev redaktøren:

Kære Ølentusiaster i Esbjerg

NU - TILMELDING - I DAG - TILMELDING – NU Til EM i håndbryg, som finder sted -

Lørdag den 8. oktober kl. 12 - 18 på Dr. Louise

Send en mail i dag til: lynneruptoft@bbsyd.dk

EM i håndbryg afvikles i to kategorier - lys og mørk. Foreningen vil være vært ved en sandwich i løbet af eftermiddagen. Derfor skal vi have din tilmelding senest I DAG - mandag den 3. oktober. Prisen for at deltage er samme pris, som vi betaler til vores almindelige smagninger - kun kr. 130,-

Læs om håndbryggerdagen:

Trods henvendelser til DR1, TV2, TV3, Viasat, NDR og TV Glad er det stadig ikke lykkedes at få nogle af disse tv stationer til at dække årets vigtigste begivenhed, - nemlig EM i håndbryg! Derfor har vi valgt igen at holde det uden tv dækning, - dog kan der gives tilladelse til videooptagelse til privat brug.

Ved dette EM får vi fra "nær og fjern" besøg af 9 bryggere, som hver især vil komme med deres fantastiske øl. 16 øl bliver det til i alt. Allerede nu "løber tænderne i vand".

Hver deltager har ca. 10 minutter til at fortælle "dommerpanelet" (kompetente ølentusiaster) om deres bud på en EM øl, hvorefter "dommerpanelet" vil bruge deres forfinede smagsløg til at bedømme øllene. Denne store og sensationelle begivenhed finder sted lørdag den 08-10-2022 fra kl. 12:00 -- 18:00 på 1.sal hos Dronning Louise.

Klaphatte og flag må gerne medtages, men skralder, truthorn og kobjælder bedes efterladt i garderoben, da "dommerpanelet" skal have deres "fulde" opmærksomhed på den vigtige og ansvarsfulde opgave, det er at kåre årets Esbjerg Mester i håndbryg.

For at undgå snyd og bestikkelse vil rækkefølgen først blive offentliggjort kort før start.

Vi håber mange vil møde op denne dag, og tage godt imod de 9 bryggere og deres fremragende øl.



**Mesterskabet blev sidst
holdt i 2019 – også
dengang var Søs den
bærende kraft – Per
Iversen vandt foran Foghs
og Tjæreborg Bryghus**

Livet handler om at leve i nutiden, glæde sig til fremtiden og lære af fortiden



Bente Lynnerup Toft alias SØS og Svend kunne byde velkommen til 33 deltagere eller var det 31? Nå nej! Det er kun formanden der altid lander på 31. Vi var 33 personer og ikke mindre end 9 håndbryggere havde valgt at deltage denne lørdag, hvor solen strålede udenfor og hvor Søs og Svend igangsatte det der skulle blive et fantastisk vellykket arrangement – det vender vi tilbage til.



Medlemsmøde 8. oktober 2022 EM i Håndbryg Kategori: Lys

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Smask Pale Ale Mosaic (Christen L. Kudsen)	Husbryggeriet	5,5	Pale Ale
2	Max's øl (Thomas Møller)	Mosevangen Bryghus	5,0	Weissbier
3	Mexican Lager (Chris Petz & Søren)	GB & ØB	6,0	Lager
4	Uncle Sam (Klaus, Ivan Jørgen, Jørgen og Allan)	Esbjerg Bryggelaug anno 2017	5,1	Pilsner
5	Frisk brise (Henning Larsen)	Vossevangens Bryghus	6	Blond
6	FaRiT's beer (Thomas Møller)	Mosevangen Bryghus	5,0	British Bitter
7	Motueka NEIPA (Chris Petz & Søren)	GB & ØB	6,0	NEIPA
8	ESB Special (Brian Nørtoft & Jørgen Jørgensen)	Dalshøj Bryghus	7,4	ESB
9	Citra NEIPA Dry Hop (Chris Petz & Søren)	GB & ØB	6,0	NEIPA
10	Høstbryg (Thomas og Kenneth)	Pjaltborg	7,5	Amerikansk Ale



Først var der smagning med mere i DE LYSE ØL, men forinden var der sandelig en velkomstdrink i form af denne Hyldeblomst Cider fra Husbryggeriet i Bramming v. Christen Knudsen. En velmagende frisk cider med klar smag af hyldeblomster brygget i juni måned 2022.

Nå men tilbage til DE LYSE ØL, hvor der var en rettelse, idet Dalshøj Bryghus med en ESB (Extra Special Bitter) blev flyttet til de mørke øl og det gav lidt forvirring.



De enkelte øl vises i referatet med nummeret og man kan så se, hvem og hvad det drejer sig om i smagskemaet vist på side 2. Også fotos forsynes med nummeret jfr. smagskemaet og igen kan man læse sig til, hvem bryggeren er. Det vil føre for vidt at skulle referere hvad der er brugt af ingredienser med mere hos de enkelte håndbryggere. Jeg håber at have ramt de enkelte bryggers navne korrekt ellers bedes man bære over.



Livet må leves forfra, men kan kun forstås bagfra.



De dage du kun ser mørke skyer over dit hoved - så tænk på, at skyer altid blæser væk igen.



Slut på de lyse øl – alle mand til stemmeboksen for at vælge nr. 1 – 2 -3 - men vi skulle vente på resultatet og gik over til de mørke øl



**EM i Håndbryg
8.oktober 2022
Kategori: Mørk**

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Fadlageret Jubilæums Bryg (Christen L. Knudsen)	Husbryggeriet *	7,95	Dobbelbock <i>Smag 4 MKE TIL STEDE!</i>
2	Black Dream (Henning Larsen)	Vossevangens Bryghus *	5,3	Porter <i>Foto</i>
3	Min Øl Dobbelbock (Christen L. Knudsen)	Husbryggeriet *	8,1	Dobbelbock <i>Smag 4</i>
4	Stout <i>9 først. melle 4 an humle</i> (Lars Wieland)	Wielands Bryg *	8,1	IMPERIAL Stout <i>Smag 4 Foto</i>
5	Grovsmeden (Thomas og Kenneth)	Pjalttenborg *	9,4	Imperial Stout <i>Foto</i>
6	Heavy Black Fuel (Per Iversen)	Jerne Bryghus *	9,7	Stout <i>Foto</i>
8	ESB SPECIAL <i>SYRBEV BRIAN NØRBY IJØGENEN</i>	DALSHØJ BRYGHUS *	7,4	ESB - FOTO EXTRA SPEC. BEER.

Typisk notatpapir for en referent der glemte et pænt og ikke brugt smageskema – men nu er nr. 8 fra De lyse øl på skemaet og nr. 7 slettet.

Forvirret? Så vent til næste afsnit af ølentusiasternes fortløbende smags udsendelser

Her er så et citat, der kunne hidrøre fra en Håndbrygger: *Fantasi er mere vigtig end viden. For mens viden omfatter alt det, der er, omfatter fantasi alt det, der vil komme til at være.*

Lad os så kaste os ud i DE MØRKE ØL



1 2 3 4 6 8 5



1/3 2 4 5 6 8

Livet er en gåde og løsningen står på bagsiden.



I et højt løftet stemning skulle der igen afgives stemmer på nr. 1 – 2 – 3 blandt DE MØRKE ØL og de valg tilforordnede stemmetællere samlede ind og via sindrigt regnesystem kom resultatet for begge afstemninger.



Det har jeg aldrig prøvet før, så det klarer jeg helt sikkert” sagde Pippi Langstrømpe, men det kunne nu godt være et citat fra en håndbrygger!

Livet er som en rutsjebanetur og dit tur pas gælder kun én gang. Så tag det hele som en oplevelse



Der var også en pause, hvor man tøffede rundt og spiste sandwich – andre gemte sig bag flaskerne

De tilforordnede og stemmetællerne havde nu afsluttet den store opgave at finde frem til de vindende håndbryggere, hvilket gav følgende resultat:

Kategori lys:

1. Høstbryg Kenneth og Thomas fra Pjaltensborg
2. Frisk brise, Henning Larsen fra Vossevangens Bryghus
3. Citra Neipa dry hop, Chris og Søren fra GB & ØB

Kategori mørk:

1. Heavy Black fuel, Per Iversen fra Jerne Bryghus
2. Grovsmeden, Kenneth og Thomas fra Pjaltensborg
3. Stout, Lars Wieland fra Wieland Bryg





Til venstre
vinderne af
kategori lys og
til højre
vinderne af
kategori mørk



Til sidst skal jeg forsøge at referere så nøjagtigt som muligt fra de positive meldinger, der lød fra nogle af deltagerne.

Arne Pedersen: "tak for et godt og vel tilrettelagt arrangement med velsmagende øl det har været en fornøjelse".

Thomas Møller: "når du som brygger har garagen fyldt med øl, så har du altid venner".

Jens Chr. Ørnkov: "det er en fornøjelse af lave en øl, som man selv kan lide, når man har lagt kvalitet og hjerte i produktet med de uanede muligheder med over 100 forskellige slags malte – tak for et godt arrangement".

Per Iversen – håndbrygger: "for nylig har vi været forsamlet på Esbjerg Bryghus med i alt 35 personer – håndbryggere og interesserede – nye og gamle håndbryggere, hvor det er fælles for alle uanset størrelse eller kapacitet – man er startet i køkkenet – tak for et godt arrangement".

Lars Wieland - håndbrygger: "alle store bryggerier og alle små håndbryggere udmåler nøjagtige portioner og dosseringer. Det har jeg også gjort – 17 % præcist – jeg havde ikke mere".

Der findes kun to måder at leve livet på. Den ene er, som om ingenting er et mirakel. Den anden er, som om alting er et mirakel.

Vi nåede til vejs ende med et fantastisk arrangement og stor ros til Svend – Søs og flittige hjælpere. Og Svend udtrykte da også, at der ligesom var lagt pres på en gentagelse og udtrykte en tak til de fremmødte.



Og så min egen: **Jeg valgte en anderledes vej gennem livet end mange andre, men det betyder ikke, at jeg er gået forkert.**
Referatus provokatus Finn Thor Sørensen