



Danske ølentusiaster Esbjerg medlemsmøde den 19. april 2021 kl. 19 på Dronning Louise



Sådan står der på hjemmesiden og vi må så se, hvorvidt det holder stik?

WestBrew er inspireret af Vestkystens kultur og natur, de skiftende årstider, det hårde klima på kyststrækningen, Vadehavets døgnrytme, som hele tiden ændrer sig, Vestkystens kæmpe plantager, vidtstrakte hede arealer, strandenge, klitrækker, en fantastisk flora, hvor der findes en lang række urter, planter, bær og frugter, som skabt til at inspiration for WestBrew's brygning af øl.

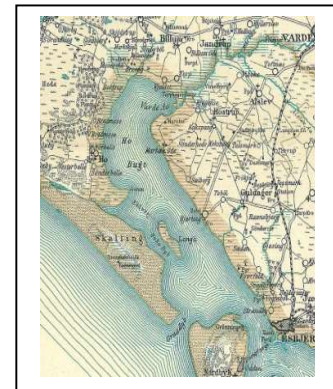


Flere år som hjemmebrygger, inspiration fra mange timers selvstudier i alternative brygmetoder og øltyper, en baggrund som ingeniør, samt en stor længsel efter at udvikle mit eget eksperimenterende bryggeri. Med dette i rygsækken startede WestBrew den 1. april 2019 som økologisk bryggeri. WestBrew har til huse på Enghavegaard Osteri & Gaardbutik, der er et ostemejeri på Vestkysten, som drives af Lone & Martin.

Starten var det et meget simpelt bryggeri baseret på gruekedler, simple gæringstanke i plast og et par Stauning Rye Whisky fade. I løbet af 2019 har vi dog fået et decideret bryganlæg op at køre og installeret et par gæringstanke i stål. Antallet af egetræsfade er øget, nye typer er kommet til og det vil vi fortsat udvikle på fremadrettet

Vi har valgt at holde bryggeriet forholdsvis lavteknologisk, så vi har mulighed for at producere mindre batch, der efterfølgende kan lagres på forskellige måder, f. eks på egetræstønder, både nye og tøndes, der tidligere har været brugt til alkohol og vin.

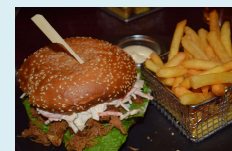
Bryganlægget er et 500 L bryganlæg, og gæringen foregår, som hovedregel, på 500 liters ståltanke, hvor der er mulighed for regulering af gæringstemperaturen. Det at kunne regulere gæringstemperaturen, gør det muligt at få nuancer frem under processen, der giver øllet en helt særlig smag og duft. Det er her forskellige gærstammer kan komme til deres ret og præge øllet i forskellige retninger.



Men først af alt dagens menu:

Burger med pulled pork og coleslaw og dertil pommes frites med aiola

Der var 19 deltagere



Og så kan vi gå over til aftenens smagning med Tommy Bagger fra WestBrew ved Ho Bugt med i alt **29 deltagere**. Men vi skal lige have **informationer fra formanden**:

Info inden mødet den 19-04-2022

28/4 Ølsmagning Meny

- Amager Bryghus
- 8 øl inkl. Pølse/pålæggsbord
- Pris : 175,-
- Bestilles/afhentes i Meny

30/4 – Region Midtjylland

- Fanø Bryghus
- Tilmelding til Ole
- 150,- for smagning
- Ølsmagning kl. 13.00



15 – Verdens Største Ølsmagning

- Sted : Esbjerg Street Food
- Pris : 219,-
- Øl : 12 halve øl (0,33 / 0,50)
- Kl. : 14.00 – 20.00

**Rettelse
til 14.5.**

3/9 Øllets Dag

- Hjælp med planlægning
- Hjælpere på dagen

Efter årsmødet

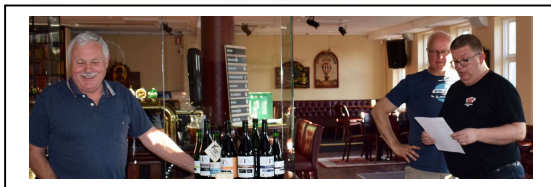
- Bestyrelse
- Aktivitetsudvalg

Kommende møder

- Seddel på bordene angående medlemsmøder

Hold øje med !!

- Facebook
 - Danske Ølentusiaster - Lokalfdeling Esbjerg
- Hjemmeside
 - www.ale.dk/esbjerg



Danske Ølentusiaster Lokalfdeling Esbjerg

De kommende møder i Lokalfdeling Esbjerg vil være følgende. Så i kan roligt glæder jer til nogle spændende møder, håber vi ses 😊

17 maj 2022 – IPA



Denne aften vil lokalfdelingens nyhedsbredsredaktør Ole Spangsberg guide os igennem IPAens spændende verden. Vi skal smage på et bredt udvalg af de forskellige typer som der findes inden for IPA genren.

21 juni 2022 – Belgisk øl



På dette møde skal vi smage på et udvalg af Belgiske øl, der vil være både noget genkendeligt samt nogle øl man nok ikke lige finder i Danmark, øllene er hjembragt fra en tur med Buster til Vallonien & Ardennerne

19 juli 2022 – Meny



Til denne smagning får Lokalfdelingen besøg af "ølmanden" fra Meny i Hjørring, han vil sammen med en af hans samarbejdspartnere præsentere os for et udvalg af de øl man kan købe i Meny.



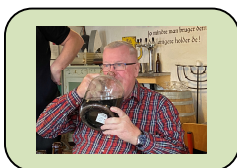
Programmet for resten af året er ikke helt på plads endnu, så hold øje med nyhedsbrevene, facebook samt hjemmesiden ale.dk/esbjerg

Højt Skum
Bestyrelsen & Aktivitetsudvalget

Formanden Jakob Sørensen "med papir" og tovholder samt bordholder Svend og i baggrunden Tommy Bagger, der var sprechstallmeister udi egen produceret øl. Og så er der lige referenten, der sådan en aften har det på denne måde – i ved han hører ikke så godt!



Forklaring: Den højtærede ølbrygger taler og serverer den gode øl, der påvirker den larmende forsamling således, at ingen kan høre noget, hvorfor referenten spørger "hvad sagde han" og får lyst til at kalde på ham der står sidst for at skabe ro. Med det vil jeg sige, at referatet kan godt indeholde fejl p.g.a. de netop beskrevne årsager.



Venligst referatus provocatus



Inden vi helt overlader ordet til Tommy er det vist på sin plads at få information om de øl, der i dag var på smageprogrammet.



Nr. 1 Wadden sea IPA 6,2 %, overcarboneret og derfor serveret i kander og der blev lavet 500 L og 50 g gær, hvorefter det fik lov at stå til gæringen var slut. Derefter blev der tilført tørrhumle. Den virkede lidt flad grundet serveringen i kande, idet noget af "kraften" var forsvundet, men Tommy turde ikke på stedet åbne en flaske, idet han forventede, at der ville blive tale om en "eksplosion" ud af flasken.



Nr. 2 Winter Warmer, Imperial Brown Ale, 8,0 % - Winter Warmer er en mørk mahogni farvet øl. Øllet er modnet mere end 3 måneder på brugte egetræs tønder fra et større destilleri på Vestkysten. Aroma med noter af mørk malt, karamel, vanilje og et strejf af appelsin..



Nr. 3 Black Tern, Pale Ale, 5,2 % - økologisk. En god almindelig øl, men hvortil knytter sig et projekt jævnfør nedenstående og dermed er WestBrew og denne øl med til at finansiere optimale yngleforhold for den elegante sorterterne.

Sortternens udsatte levevis med reder ude på vandet, hvor oversvømmelser, storme, regn og rovdyr truer eksistensen, kan give en så lav ungeproduktion, at bestanden går tilbage, da der ikke er unge fugle nok til at erstatte de gamle, som falder fra. Dette har været en hovedårsag til de generelt faldende bestande i både Danmark og vore nabolande. årene 2015-16 har en faggruppe med repræsentanter for Nationalpark Vadehavet, Tønder Kommune, naturstyrelsen, Landesamt für Umwelt Schleswig-Holstein og konsulentfirmaet Ravnhøj Consult undersøgt artens yngleforhold og problemstillinger omkring bevarelsen af den i Tøndermarsken. Det viser sig blandt andet, at redesteder i (for) lavt vand kan betyde, at ræve kan gå ud til rederne og æde æg og unger. Endvidere at der oftest mangler tilstrækkeligt med flydende vandplanter til at bygge reder på i maj, hvor æggene lægges, da for eksempel åkander først senere på sommeren er kraftige nok til at kunne bære rederne. En hjælp til sortternens redeplads er at tilbyde den flydende kunstige redeøer,



Nr. 4 Cassis Ale – Barrel aged frugtøl, 5,3 % - den er egentlig fejlproduceret, men ved at brygge den ad et par gange lykkedes det at redde denne øl brygget på vadehavs malt og iblandet solbær fra Ribe Vingård. Frugtssmagten træder tydeligt igennem

PAUSE



Nr. 5 Saison Farmerhouse Saison, 5,2 % - Saison Ale med Havtorn og hyldeblomst er en klassisk Saison med godt med kulsyre og en frugtagtig og krydret smag. WestBrew Saison har ligget og modnet i 8 måneder med havtorn og hyldeblomst, der selvfølgelig er plukket i lokalområdet.



Nr. 6 Brown Bourbon fadlagret brown ale, 5,3 % - Brown Bourbon Ale er en traditionel brown ale. WestBrew økologiske Brown Bourbon Ale har modnet i 12 måneder på Bourbon egetræsfade. Modningen på fad har givet en øl med en fvlde og en let og skøn svrlighed.



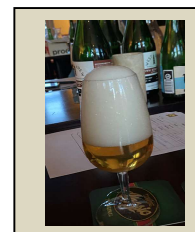
Nr. 7 "Surprice" - uden navn – men en Farm Pale Ale på 5,5 %. Den blev brygget i juli 2019 i 30 graders varme – 2 x 200 L – sat udenfor natten over – men med 30 grader var det næsten umuligt. Kørt hjem og "gemt" i carporten, hvor den overvintrede i 2 år. Så blev der tilsat 10 5 whisky og S04 gær og faktisk blev den frosset ned og selv om den kom på flasker fortsatte gæringsprocessen.

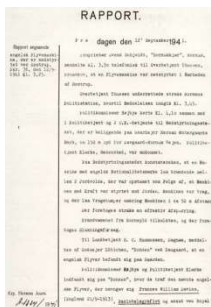
Tommy mener selv, at der egentlig har været tale om en forrådnelsesproces, hvor gæringen er gået i gang og ved genbrygning er der kommet en ganske udmærket øl ud af den fejltagelse. Men den udvikler sig fra lagringen til flasker hele tiden forskelligt. Der var forslag om at give den navnet Icebeer på grund af nedfrysningen.



Nr. 8 Strong Ale – 10,0 % - Strong Ale har en dyb brun farve med en flot cremet skum. Når du hælder den i glasset, vil du se, at øllet er lækker fed og cremet og når du tager den første tår, vil du møde dens søde og vinøse smag, der er domineret af lækker mørkristet karamel og har en let tørhed med vanilie noter fra fadet.

Om denne øl er historien, at en december aften i 2019 sendte Tommy øl af sted til Berlin, hvor der blev afholdt International Beer Competition med ølsmagere fra hel verden. Og så glemte han alt om det, og de 450 L øl blev brugt og glemt, indtil der i marts måned indløb besked om, at han ved den internationale konkurrence havde fået guldmedalje og udnævnt til årets bryggeri 2019 i Danmark. Men skumme kunne den!





Hvis den bunke notater til højre skulle omsættes til en fulgyldig og udførlig rapport lignende den til venstre, hvilket vil sige en total gengivelse af Tommys humørfyldte og flotte foredrag, så har jeg regnet ud, at der skal skrives 8 sider A4 – det er for meget, så det undlader jeg og laver den korte version

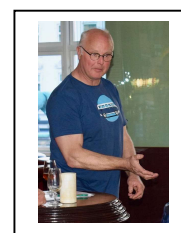


Med højt humør og ironi blev der blandt andet fortalt:

- "Tak fordi i vil bruge en aften på at høre på mig!"
- Jeg har brygget siden 2008, men traf den endelige beslutning i København på et hotel den 1.4.2019.
- Jeg har været gennem hele ansøgnings junglen med mange forskellige styrelser og person, der på bedste vis har hjulpet. Så ingen klage herfra om de offentlige myndigheder.
- Jeg laver ca. 5 x 50 L fadlagret øl pr. gang fra tidlig morgen og 18 timer frem.
- Bruger forskellige tønder både 2 og 3 gange – renser dem ikke – jo måske med varmt vand og indtil nu har det ikke givet problemer.
- Jeg smider aldrig øl ud, men forsøger at ændre processen dog har jeg haft et uheld i begyndelsen, hvor jeg tilsatte gær og så ellers lod det passe sig selv. Det gjorde det – boblede og sydede og gærede væk.
- Har vel brugt 20-30 tønder til nu af whisky, cognac, hvidvin, portvin og rom og selvfølgelig andre.
- Jeg fik lavet min egen malt hos Gyrupe – økologisk byg høstet i vadehavsområdet. 5 tons i 25 kg sække.
- Bruger primært Pale Ale malt og den er klassificeret som vadehavsmalt.
- Søgte EU tilskud til opstart og fik endelig et beløb i april 2021 – men forinden var der kontrol på kontrol. Men sådan er det og corona gjorde det ikke nemmere.
- Skattevæsenet fandt ud af, at jeg lagrede alkohol! Så måtte jeg lige deponere kr. 10.000 for man ville have sikkerhed for betaling af afgifter.
- Saison blev lavet med 200 L med havtorn og 200 L med hyldeblomst. Blandet derefter og så røg proppen ud af beholderen, men jeg redede det meste ved hjælp af et viskestykke i hullet.
- Den øl kan jeg ikke lave igen – den vil som så mange andre blive anderledes.
- Så længe det er sjovt fortsætter jeg for det er svært at holde fest uden en bajer.
- Jeg laver det jeg vil!

Sådan cirka omtrent næsten var det, men selvfølgelig mere udførligt og særdeles sjovt og så kunne Svend runde af med en tak til Tommy for indsatsen og de sædvanlige 3 spørgsmål.

- 1 Hvornår startede Tommy med at brygge? 2008
2. Hvornår besluttede han at starte brygning som nu? 1.4.2019
3. Hvornår var det, at Surprice blev brygget? 19.7.2019



Vinderne blev: Nr. 1 Mona Alslev – nr. 2. Lars Wieland Andersen – nr. 3 Knud Sejr Jørgensen



Finn Thor Sørensen referent

