



**Medlemsmøde tirsdag den 17. januar
2023 kl. 19:00 på Dronning Louise
med temaet
"Enten – eller" – "Med eller uden"**



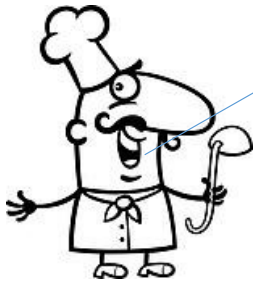
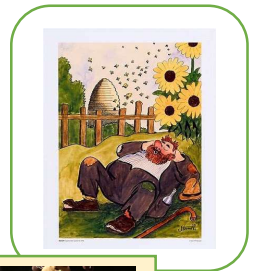
Året startede med lidt af et eksperiment, - eller måske en lille nytårsspøg. Vi skulle smage den samme øl MED og UDEN alkohol - ENTEN med alkohol - ELLER uden alkohol. Vi har tidligere sammenlignet den friske øl, Jever i tre udgaver: Fun på 0 %, Light på 2,7 % og Pilseneren på 4,9 %. Her var der ingen tvivl om, hvilken øl, der var bedst og de alkoholfrie øl er i stor fremmarch, og de bliver bedre og bedre. Men kan de smagsmæssigt klare sig mod de alkoholiske øl?

Og lad os begynde 2023 med lidt Gruk:

Jo færre øller der kan bydes – jo mere må hver enkelt nydes.

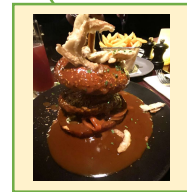
Det som gir` øllet charme – er 5 timer hvile og 10 graders varme.

En varmegrad henad 10 – bør øller opbevares i.



**Dagens ret: Burger "mit das ganze schweineerei" –
højde 16,4 cm - diameter 11,8 – blev fortæret af
19 deltagere**

RESERVERET
Dato: 17. januar
Antal: 18.000



Formanden kunne kl. 19 byde velkommen til **35 deltagere** i aftenens smagning, der blev flot dirigeret af Svend og Søs, men forinden orienterede Buster om de kommende rejser og formanden henviste til Nyhedsbrevet, hvori Ole havde orienteret fyldigt om kommende begivenheder:

1. * Esbjerg Ølmesse -

- Fredag den 27. januar i Blue Water Dokken

2. * Strong Beer Festival på Fanø Bryghus

- Fredag-lørdag den 20. - 21. januar 2023.

3. * Bad Seed Brewing Tap Take Over på Esbjerg Bryghus

- Fredag den 20. januar 2023.

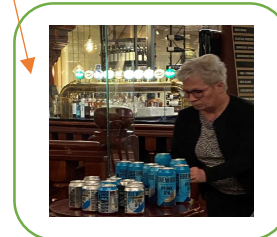
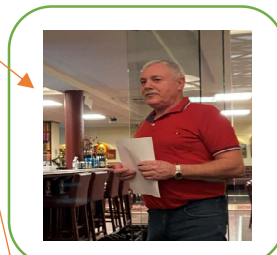
4. * Busters Rejser 2023

- Tur til Nordfriesland og Husum i bededagsferien

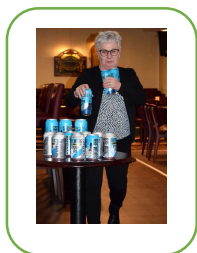
- Nyt - Nyt: Syv dages tur til Brügge i juni måned

5. * FOF og Torben Mathews: Kroatisk Ølsmagning

- Onsdag den 3. maj og tirsdag den 23. maj kl. 18.30 på Dr. Louise



Så overtog Svend og Søes roret og Svend berettede glimrende om dette alkoholfrie øl og dets fortræffeligheder i et særdeles velforbredt indlæg og det kommer her:



Salget af alkoholfri øl er steget betydeligt i Danmark og Europa de seneste par år. Alligevel er der stadig mange, der vælger den sunde trend fra, fordi de ikke synes, at nul-procents-varianterne smager ligeså godt som almindelige øl.

Flere finder smagen vandet og flad, og det har faktisk en helt naturlig forklaring, ifølge KU-professor Sotirios Kampranis.

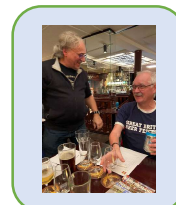
”Det som alkoholfri øl mangler, er smagen af aromahumle. Når du varmer øllet op for at fordampe alkoholen, ødelægges du samtidig aromastofferne fra humlen. Det gælder også andre metoder til at lave alkoholfri øl, hvor du har en minimal grad af fermentering. Det skyldes, at vi uanset hvad har brug for alkoholen til at udløse humlens unikke smag i øllen,” forklarer han.

Men nu har Sotirios Kampranis - sammen med kollegaen og medstifter af biotech-virksomheden EvodiaBio, Simon Dusséaux - knækket koden til, hvordan man kan lave alkoholfri øl, der samtidig er fuld af smagen fra aromahumle.

”Efter flere års forskning har vi nu fundet en måde at producere en gruppe af små molekyler kaldet monoterpener, som er dem, der giver humlesmag. Når øllet er færdigt, tilsætter vi molekylerne og giver på den måde den tabte ølsmag tilbage. Ingen andre har kunnet gøre det her før, så det er en revolution for alkoholfri øl,” siger Sotirios Kampranis.

I stedet for at putte aromahumlen i bryggetanken fra start for derefter at ødelægge deres smag ved opvarmning, har forskerne i stedet dyrket aromahumlen i celler fra surdejsgær i såkaldte mikrofabrikker. På den måde kan de tilsætte smagen af aromahumlen til sidst i processen, lyder det i forskernes nyligt publicerede artikel, der bygger på et tidligere studie.

”Når aromahumle-molekylerne bliver udløst fra gæret, kan vi samle dem ind og putte dem i øllet, hvilket giver smagen af almindelig øl, som så mange af os kender og elsker. Det gør faktisk selve aromahumle-planten overflødig, fordi vi nu kun skal bruge molekylerne,” forklarer Sotirios Kampranis.



Men Svend havde virkelig lagt et stort arbejde i at forklare om det alkoholfrie øl så vi går videre i teksten:

Udover at forbedre smagen af den alkoholfrie øl, er den nye metode ifølge forskerne også meget mere bæredygtig, end de eksisterende teknikker.

For det første dyrkes aromahumle primært på USA's vestkyst, hvilket gør, at de skal transporteres langt og køles ned i strømslugende køleskabe undervejs.

For det andet kræver humlen store mængder vand – mere præcist går der 2.7 tons vand til at dyrke et kg aromahumle. De to ting udgør tilsammen en ikke særlig klimavenlig produktion.

”Men med vores metode undgår vi at bruge selve aromahumle-planten og derved også vandet og transporten. Det betyder, at et kg aromahumle kan produceres med 10.000 gange mindre vand og 100 gange mindre CO₂,” siger Sotirios Kampranis.



”Og hvad er så lav-alkohol og alkoholfri øl”? Fortsatte Svend:



Lav-alkohol og alkoholfri øl er øl med en lav alkoholprocent. For at en øl kan karakteriseres som lav-alkoholdig, må den max have en alkoholprocent på 3%, mens alkoholfrie øl max må have en alkoholprocent på 0,5%

Når loven tillader en lille mængde alkohol i alkoholfri øl, hænger det sammen med, at der altid er en risiko for, at der kan forekomme en lille rest-alkohol i gærede sukkerstoffer i føde- og drikkevarer.

Størstedelen af lav-alkohol og alkoholfrie øl er lyse, men som følge af en øget interesse, efterspørgsel og forbedret teknologi, er udbuddet ikke kun blevet større, men også bredere. Derfor er det også muligt at slukke tørsten i en mørk øl med lavt alkoholindhold.

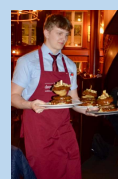
Lav-alkohol øl er som sådan ikke noget nyt. De fleste kender til hvidtøl, som ofte går under navnet nisseøl, som er en lav-alkohol øl med et alkoholindhold på max 2,25%. Hvidtøllet stammer helt tilbage fra 1400-tallet og var op til midten af 1800-tallet en af de eneste øltyper i Danmark. Et historisk tilbageblik på alkoholfrit øl tager os ikke lige så langt tilbage i tiden, men bryggerne har i mange år eksperimenteret med at udvikle alkoholfri øl.

Så trækker vi lige vejret og tager en pause med gruk inden vi går videre:

Som tøj bliver ødelagt af møl – kan solens lys spolere øl.

Er ølglasets afvask betydningsfuldt? Jo-da man bandlyser sæbe og anvender soda.

Kun når et ølglas er ordentligt skyllet og renses for fedt – er det lige til øllet.



Svend rundede af med følgende information og det skal bemærkes, at vi skam smagte på øllet undervejs. Det kommer vi så til om lidt:



Selvom udbuddet stadig ikke er stort, har danskerne for alvor fået smag for lav-alkohol og alkoholfrie øl. I perioden fra november 2017 til oktober 2018 ses en stigning i salget af alkoholfri øl på knap 28%, når man sammenligner med samme periode året før. Det årlige salg har dermed rundet 12 millioner dåser og flasker.

Bryggerierne har ligeledes fået sans for at brygge øl med en mindre mængde alkohol. Udbuddet af lav-alkohol og alkoholfrie tørstslukkere er blevet langt større og bredere end for blot få år siden. En af forklaringerne er, at brygmestrene er blevet bedre til at fremstille lav-alkohol og alkoholfrit øl, der tilmed smager godt.

Lav-alkohol og alkoholfrie øl kan brygges på flere forskellige måder. En brygningsmetode er at trække alkoholen ud af det færdigbryggede øl. Det kan gøres med en inddampningsteknik, hvor alkoholen fordampes, eller det kan udføres med osmose, hvor alkoholen filtreres væk. En anden mulighed er at standse gæringen, før den er færdig, mens alkoholprocenten stadig er lav. Udviklingen af særlige gærstammer har dog bragt en ny teknik på banen, som flere og flere bryggerier benytter sig af. Et eksempel er Pichia gær, der normalt anvendes til at udvikle frugtige smagsstoffer i vin, men gæren omsætter også kun en meget begrænset mængde sukker til alkohol, og den kan derfor anvendes til at brygge øl med lav alkoholprocent og en fortsat god smag.

Kun 0,5% af ølsalget i Danmark er alkoholfri. I Sverige er det ca. 1% af ølsalget – og ca. 3% i Norge og Tyskland. I Spanien er forbruget kommet helt op på 15% på grund af trafiksikkerhedskampanjer. Verden over er salget af alkoholfri øl fordoblet på fem år.



Svend berettede, at fra 2,3 mio. liter alkoholfri øl i 2012 var tallet i 2021 7,2 mio. liter og stadig stigende.

Og så er vi klar til at se på smageskemaet, hvor der er korte bemærkninger ud for de forskellige øl, men også mere fyldigt fra Svend efterfølgende de to kæmpende øl i form af alkohol og alkoholfri:



Medlemsmøde 17. januar 2023 Med eller uden

Nr.	Navn	Bryggeri	%
1	Punk IPA	Brew Dog	0,5
2	Punk IPA	Brew Dog	5,4
3	Paulaner Hefe Weiss	Paulaner	0,5
4	Paulaner Hefe Weiss	Paulaner	5,5
5	Affligem Blond	Affligem	0,0
6	Affligem Blond	Affligem	6,8
7	Don,t Worry Brown Ale	Svaneke	0,5
8	Brown Ale	Svaneke	5,0
9	???????	???????	??,?

1. sødlig smag men ikke af rugbrød
2. bedre smag og bitterhed

3. smag af rugbrød
4. bedre smag – men ikke min favorit

5. god med sødlig smag – men ok
6. gør sig ikke bemærket - ordinær

7. sødlig med mystisk hø smag
8. bør ikke sammenlignes med en alkoholfri – den er for god

Vi skal selvfølgelig også have Svends information om de enkelte øl, der var sat op mod hinanden:

Punk IPA Alkoholfri (Brew Dog)

BrewDog blev grundlagt i Fraserburgh i 2007 af James Watt og Martin Dickie. Dickie havde tidligere arbejdet på Thornbridge Brewery, hvor han hjalp med at udvikle deres flagskibsøl Jaipur.

I 2009 købte BrewDog sin første bar i det nærliggende Aberdeen. I slutningen af 2018 drev virksomheden og dets franchisetagere 78 barer på verdensplan.

Brewdog sendte store bølger af glæde gennem ølverdenen, da de bryggede Punk IPA. Nu har de givet den et alkoholfrit pift der løfter alkoholfri IPA til nye højder. Og så endda i en praktisk dåse.

Brewdog Punk AF er brygget med 8 forskellige humler fra Nordamerika, New Zealand og Europa. De giver en frisk IPA med noter af tropisk frugt og let hø blandet med fire forskellige malte der giver alkoholfri punk en solid base.

Punk IPA (Brew Dog)

Denne 5,4 % transatlantiske fusions IPA har en lys gylden farve og en duft af tropiske frugter og lys karamel. Smagen bliver hurtigt selvhævdende og harpiksholdig med newzealandsk humle og malt. Eftersmagen er aggressiv og tør og humlen overdøver varmen fra alkoholen. Denne friske naturlige øl er fuld af smag og en hyldest til den klassiske IPA. Det postmoderne twist er tilføjelsen af fantastiske frugtagtige humle, som giver en eksplosion af tropisk frugtsmag og en skarp bitter finish.



Paulaner er et bayersk bryggeri i München grundlagt 1634 af munkene fra Neudeck ob der Au-klosteret. Bryggeriet og munke-ordenen er opkaldt efter Paulus.

Paulaner er i dag især kendt for sine hvedeøl og den klassiske Paulaner Salvator Dobbeltbock

Bryggeriet hører til en af Tysklands største bryggerigrupper, Brau Holding International, der er et joint venture mellem Heineken-koncernen og Schörghuber. Paulaner er bl.a. kendt for sine hvedeøl og dobbelt-bock-øllen, Salvator, som også ligger til grund for de danske påskebryg.

Paulaner er selvfølgelig brygget efter de strikse regler i den tyske renhedslov fra 1516.

Takket være dens afbalancerede kombination af fine malt-araomaer, forfriskende frugtige Weissbier-smag og et behageligt strejf af sødme, kan vores alkoholfrie Weissbier 0,0% nydes ved enhver lejlighed. Denne isotoniske tørstslukker er brygget ved hjælp af den traditionelle Paulaner Weissbier-teknik, og alkoholen fjernes forsigtigt efter en grundig modningsproces. En kompleks procedure fjerner al alkoholen fra øllet uden at miste noget af dens forfriskende smag! Alle disse anstrengelser betaler sig, som du kan smage med hver dråbe!

Paulaner Hefe Weiss

Weissbier nr. 1 i Tyskland og en af verdens favoritter. Naturligt uklar og skinnende silkeblødt guld i glasset under et rigtig stærkt skum. Ved den første mundfuld har denne weissbier-klassiker en mild aroma af banan. Finere ganer registrerer et spor af mango og ananas og balancen mellem sødt og bittert. Ølkendere sætter pris på den fine note af gær og den milde, men sprudlende blanding af aromaer. Det er en typisk ølhæveøl, som bringer mennesker sammen over hele verden.



Affligem Blond Alkoholfri

Klosteret Affligem blev grundlagt omkring 1074, hvilket gør det til et af de ældste bryggerier og forretninger i Belgien. [2] Etiketten "anno 1074" på Affligem ølflaskerne er baseret på Abbeys grundlæggelse. Mærkenavnet bruges under licens fra munkene i Affligem, af Op-Ale bryggeriet i nabolandsbyen Opwijk. Bryggeriet er nu ejet af Heineken International, som har omdøbt det til Affligem-bryggeriet og markedsfører øllene internationalt.

En alkoholfri belgisk blond klosterøl med en rig smag, en blød frugtighed og en let bitter eftersmag. Den rige smag og oplevelse af specialøl, men uden alkohol.

Affligem Blond

Er dyb gylden med rimelig god klarhed og et beskedent hvidt skumhoved, denne øl udviser belgiske aromater med pære og æble som den dominerende frugt. Peber og koriander er de fremherskende krydderier over den maltede ryggrad.



Svaneke Brown Ale Alkoholfri

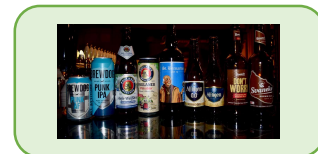
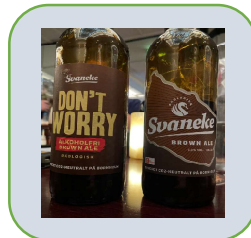
Svaneke Bryghus er et bryggeri, der ligger i Svaneke på Bornholm. Det nuværende bryggeri åbnede, som et af Danmarks første mikrobryggerier, i påsken 2000, efter en årrække uden ølbrygning på Bornholm. Bryggeriet har til huse i en gammel firlænget købmandsgård fra 1750, der foruden selve bryggeriet også indeholder en restaurant.

Alle øltyper fra Svaneke Bryghus er både ufiltrerede og upasteuriserede.

Svaneke Don't Worry Brown Ale er en mahognifarvet, saftig og skummende øl. Over en bund af udsøgte maltyper hviler nuancer af sort te, frugt og humle. En mild, mørkere og frugtig Ale, som giver lysten til én mere.

Svaneke Brown Ale

Vores kastanjebrune Brown Ale med cremet skum er en mild og frugtig fortolkning af den engelske klassiker. En slank brown ale med duft og smag af passionsfrugt, chokolade og en anelse humle.



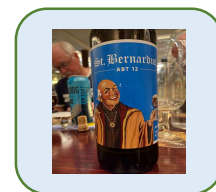
Vi nåede så gennem smagningen og efter min personlige opfattelse vandt øl med alkohol, men jeg må erkende, at der var et par stykker alkoholfri, der var udmærkede og fortsætter det i den retning, må jeg nok anerkende det alkoholfrie øl, men ikke lige nu!

Så skulle Svend lige til at slutte af med nr. 9, der jo på skemaet var et ?, men han blev lynhurtigt "kaldt til orden" af Søs, for nu skulle der være lodtrækning og det blev der med følgende resultat:

Nr. 4 Aage – nr. 3 Susanne – nr. 2 Mogens – nr. 1 Finn



Og ikke et øje var tørt – tror jeg nok eller?



Og så sluttede vi smagningen med en St. Bernardus 12 – bedre kunne det ikke blive på denne dag.

Og skal vi så slå fast:

Hvorfor trykke falske 500 kr. sedler, som er forbudt – når det betaler sig 10 gange så godt at trykke 5000 kr. sedler, og de kan aldrig blive forbudt.

Hvor må man beundre politikerne. De kan somme tider rage os ud af de vanskeligheder, de rager os ind i.

Minoriteten har altid ret, men det vil aldrig kunne fastslås ved en folkeafstemning.

Formand Jakob takkede af med rosende ord til Svend og Søs applauderet af "smagernes" klapsalver og han oplyste, at næste måde var et fødselsdagsmøde, hvor foreningen fylder 21 år og dette markeres med en Black Birthday.



Finn Thor Sørensen
referent