

Årsmødesmagningen "Hvad er der på MENY'en?"



Steffen Brandt fra MENY i Hjerting var budt ind til at forestå en smagning fra deres store udvalg. Steffen havde, udover peanuts og "svinehud" til at fremkalde den sunde og naturlige tørst, medbragt 8 øl.

Vi lægger forsigtigt ud med **Limelight**, en Mexican Lager på 5% fra Hazy Bear, brygget i samarbejde med Fanø Bryghus. Perfekt til en varm sommerdag på terrassen.

Steffen favoriserer de danske mikrobryggerier når der skal vælges øl til hylderne, men det ene udelukker jo ikke det andet som vi vil se sidst i smagningen.

Steffen går "All in" når han kaster sig over en opgave som at bygge MENYs ølafdeling op, bl.a. har han gennemført Ølsommelier uddannelsen, og han er også medlem af MENYs eget øllaug.

... og netop MENYs Øllaug har været inde over den næste øl der er **Blomstervand** fra Skuldborg Bryghus, en IPA på 6,2% der, hvis jeg læste flokken rigtigt, ikke var helt udrikkelig, selv for de IPA forskrækkede :-)

Det var den næste til gengæld, en Dobbelt IPA, **Show Me Colors**, fra Alefarm på 7,8%, og selv om den ikke faldt i alles smag synes jeg selv den levede fint op til UNTAPPD scoren på næsten 4.

Så træder vi et skridt tilbage. Vi forlader ikke helt de humlede øl, men denne **Pomoja** fra Alefarm er brygget med kaffe, og da vi samtidig er rykket ned på 5,8% var de da mere medgørlig end den foregående.

Så går vi i gang med anden halvleg og øllet der venter os er lidt mere ekstremt.

Vi starter med en frugtøl fra Hazy Bear, **Red Rocket** på 5,8%. Som den første øl fra Hazy Bear er der også her tale om et samarbejdsbryg, denne gang sammen med Gamma.

Vi skal da også lige forbi det sure øl med en **De Bijen** på 6% fra Mikkeller Baghaven hvor de har tilsat honning fra Rømhø.

Jeg skrev tidligere at Steffen favoriserede øl fra danske mikrobryggerier, men han har været inviteret til en smagning med hollandske Moersleutel, og efter den dag gør han hvad han kan for at få fat på deres øl.

Da de er meget glade for sort øl og stærkt øl er det jo også lige noget for os der sværger til "Morgenportere", og vi blev bestemt heller ikke skuffet med smagningens 2 sidste øl, en boghvedestout "**Buckwheat Malt**" på 11% og en fadlagret imperial stout "**Barcode Platinum & Pink**" på 15% (lidt dansk var der dog over det da der var brugt Gyrop malt i Buckwheat'en)

De 2 øl var også fra "øverste hylde" med karaktererne 3,93 og 4,27

Tak til Steffen Brandt for god smagning, og har du ikke besøgt "Vestegnens" mest velassorterede ølafdeling, skylder du dig selv at kigge forbi MENY i Hjerting, og hvorfor ikke planlægge dit besøg til en fredag mellem 14 og 16 hvor Steffen byder på smagsprøver fra ølhylderne 😊

"Referatus Provokatus Supplement"

Leif Madsen

(de 3 øl til venstre blev drukket under Årsmødet)

