



**FØDSELSDAGMØDE DEN 22.
JANUAR 2022 KL. 14 HOS
JACOBI CRAFT BREW I VARDE**



Haec erant verba I fra Hr. Madsens hånd og så er 2022 skudt i gang.

”Årsskiftet 21/22 betyder også, at lokalafdelingen Varde snart bliver myndig og dermed gammel nok til at må komme på værtshus og drikke øl. Den 22. januar 2022 fejrer vi at det er præcist 18 år siden at Lokalafdeling Varde blev stiftet. Er det at blive myndig nu en velsignelse eller en forbandelse? Det vil vi forsøge at finde svaret på med en smagning med titlen "Gud mod Fanden" - 4 guddommelige øl sættes op mod 4 øl som skabt af fanden. Lokalafdelingen håber på en hyggelig og uforglemmelig dag blandt andet har lokalafdelingen (Tom), i samarbejde med Jacobi (Anders), skabt en Fandens til sort øl til fejringen af fødselsdagen.

Det praktiske:

Hvor: Jacobi Craft Brew, Storegade 8, Varde

Hvornår: Lørdag den 22.januar kl. 14

Hvad: Ølsmagning og fødselsdagsslagkage

Tilmelding: Send en mail til: tom.wittus.hansen@gmail.com

Pris: 120kr -*frist:* Vi skal ha' din tilmelding senest den 18.1



- og disse tre gutter skal lægge øl og ryg til



Oprindelig var Djævelen en engel, der havde sin gang i himlen; men pga. sit hovmod og sit oprør mod Gud blev Djævelen forvist til Jorden, hvor han og hans dæmoner sidenhen har hærget. I disse skrifter er Djævelen Guds store modstander, som dog en dag skal besejres af Gud selv, hvorefter al sorg og pine er forbi. Som person kaldes han Satan (hebraisk for "modstander"), Beelzebub, Antikrist, fristeren, fjenden eller Lucifer.



De kom fra nær og fjern – gående, cyklende, med tog – men ej i bil. Selv Lucifer og Vor Herre var mødt



Gud mod Fanden – 18års Fødselsdag
Et battle mellem det gode og det onde lørdag den 22/1 – 2022

Nr.	Bryggeri	Navn	%	Indtryk og vurdering
1. battle	Klosterbryggeriet	Skt. Søren	4,9	
	Beavertown	Bloody 'Ell	5,5	
2. battle	Abbazia Tre Fontane	Tre Fontane Scala Coeli Trappist	6,7	
	Amager Bryghus	Demon Juice	7	
Tisse-, ØL- Strække ben-, Kaffe- og Kage-pause ØL: 666 Winter is coming – Porter – 6.66% - 66.6 IBU				
3. battle	Brasserie de l'Abbaye Des Rocs	Montagnarde	9	
	Duvel Moortgat	Duvel Tripel HOP Cashmere	9,5	
4. battle	Bières de Chimay	Chimay 150 (Green)	10	
	Arrogant Consortia	Bourbon BA Arrogant Bastard	8,1	



Lucifer alias Leif og Gud alias Tom forud for slagets gang med Anders og Dorte, stod bag dagens smagning med Tom som fremragende planlægger og tovholder. Der skal også lyde stor ros til Anders og Dorte for glimrende værtskab og imødekommenhed. Mage til service skal man lede længe efter. Madsen var som vanlig sublim på slap line.



Flot 18 års fødselsdag



Formand Jørn Lund: "Godt nytår og velkommen til 18 års fødselsdag, hvor vi i år har valgt temaet - NOGET mod NOGET – og i dag er det så GUD mod FANDEN - det er så spændende, hvorledes det vil udvikle sig med Tom som gud og Leif som Fanden

Battle 1:

Klosterbryggeriet er et familieføretagende med stort F, der dog efterhånden har udvidet sig. De har mange års erfaring i ølbranchen, inden de bryggede deres første klosterøl i 2008. Dette har udviklet sig til mange forskellige ølvarianter, som smager efter deres motto: "Når øl er bedst". **Skt. Søren er en økologisk pilsner på 4,9%**. Øllen er flot og lys med en dejligt let duft af malt og humle. Øllen er en god tørstslukker der klæder ethvert øjeblik. De anbefaler Skt. Søren til en god brunch eller til det lette frokostbord. Lys ale, brygget på bygmalte tilsat lyngblomst og humle. Skt. Søren er en frisk tørstslukker, og er en fin ledsager om det er for tørst eller bare nydelse i venners lag.

Bevertown er et bryggeri som ligger i Nord London. De begyndte at brygge i 2012 i en kælder i Duke's Brew & Que. Herefter flyttede de til Hackney Wick hvor de også voksede sig store og rykkede til Tottenham Hale. **Bloody'ell eller Bloody Hell** men navnet kommer af den lokale udtale. **Blood Orange IPA**

Flot ravfarvet dobbelt IPA. Humletyperne Amarillo og Citra giver øllen en flot humleprofil med florale aromaer af citrus og tropiske frugter såsom grapefrugt, ananas og fersken. Til sidst i brygningen tilføjes der skal og saft fra blodappelsiner, hvilket giver en skøn naturlig smag og duft af blodappelsin samtidig med, at det giver øllet en fin dybde og en naturlig sødme, der balancerer flot med humlebitterheden.

Battle 2:

Belgian Blonde - Den næste guddommelige øl vi skal smage kommer fra hjertet af Rom. Øllet er brygget på klostret som hedder **Abbazia Tre Fontane**. Klostret har tre springvand og grunden / historien bag det er at Apostlen Pauls hoved hoppede tre gange inden det faldt endeligt til jorden på befaling af Kejser Nero og på hvert af de tre steder udsprang en kilde. I maj 2015 blev Tre Fontane the 11. Trappist kloster som producerer og sælger Trappist øl. Den vi skal smage i dag er **Tre Fontane Scala Coeli Scala Coeli** en lækker italiensk blonde med et flot orangegult skær på 6,7%. Den er let sødlig og moderat bitter øl med et dejligt frugtigt udtryk. Man kan tydeligt smage appelsinskal træder især frem, hvilket giver ikke bare en frugtig men også bitter fornemmelse. Eftersmagningen er medium tør med fin bitterhed.

En Collab. Med Titledown Brewing Company - Demon Juice er en moderne NEIPA Tørhumlet Hazy IPA af den helt uklare eller juicy type, som i glasset kunne ligne et glas morgenjuice. Humlen er som altid i IPA i førersædet, men der er skruet markant op for aromaerne, som fremstår som en melange af eksotiske frugter, citrus og fyrrenåle. Øllen er produceret i samarbejde med Titledown Brewing Co. Green Bay Wisconsin. Historien om Amager Bryghus er også historien om de to venner Morten Valentin Lundsbaek og Jacob Storm, der bestemte sig for, at gøre passionen for godt øl til deres levevej. I 2007 slog Amager Bryghus dørene op og har siden dengang været pionerer på den danske ølscene med utallige hæderspriser på CV'et både i ind og udland. *Skulle I ha' fået smag for mere øl fra Amager kan jeg anbefale et medlemsmøde i Kolding fredag den 11.3 hvor Papsø kommer forbi med 10 Amagerøl og nogle røverhistorier. Til dem der ikke ved hvem Papsø er, kan jeg fortælle at han var en af de RateBeerians der havde ratet flest øl i verden sammen med Ungstrup*

Tisse-, ØL- Strække ben, Kaffe- og Kage-pause

ØL: 666 winther is coming – Porter – 6.66% - 66.6 IBU



Fødselsdagsøllen "Winter is coming" - Jacobi Craft Brew + Tom - Hjemmelavet hos Jacobi – Porter IBU 66,6 EBV 6,66 - Her burde der nok være designet en "bagsideetiket" med navnet "777 Summer is coming" og et billede af vores guddommelige brygger – Tom – med glorie og det hele, men så langt nåede vi ikke, så vi må bare konstatere, at i må lade jer nøje med en "Fandens god øl" – eller i det mindste en "Fandens sort øl" (... om øllen er god er jo en smags sag). Brygget specielt til lokalafdeling Vardes 18-års fødselsdag.

666 er det dyriske tal og sammenkædes med Lucifer – 777 er Treenigheden og sammenkædes med Gud



Benedikte Moeslund havde kreeret en fantastisk flot fødselsdagslag- kage og er klar til at skære i kunstværket.



Her skulle så referatet slutte – Robert Buch så sit snit til at tilføje et notat i mine papirer "slut fra referenten" – det må være sket på det tidspunkt, hvor de to uromagere Jakob og Aage væltede et glas øl

Battle 3:

Montagnarde - : Belgian Strong Ale 9,0 % - Abbaye des Rocs. Bryggeriet Abbey des Rocs er etableret i 1979 og ligger i Belgien tæt på den franske grænse. Det er et familie bryggeri som er etableret af Jean-Pierre Eloir og hans kone Marie-Jeanne Bertiau. Det er datteren som styrer forretningen nu hun hedder Nathalie Eloir og det gør hun sammen med sin mand. Bryggeriet er det første som fik godkendelse som micro bryggeri i Belgien. Øllet er robust i smag. Frugtig og krydret bouquet med stærk smag der veksler mellem skarp bitterhed og karamelliseret smag. Den er uden sukker og denne rene maltøl svinger mellem forskellige tendenser, som alle runder bitterheden af. Den har en pebret smag bagerst i munden og en skarphed på tungen. Det endelige udtryk skulle være honningkager uden sukker.

Duvel Tripel Hop Cashmere - Den vi skal smage idag er **Duvel Tripel Hop Cashmere 9,0 %** - En stærk blond øl men noter af citrus, fersken, melon og tropisk kokosnød. Den har en smuk afbalanceret bitterhed med tropiske noter, der giver en fuld og intens smagsoplevelse. Dens høje kulsyre skaber en dejlig rundhed i munden og en lang og tør finish. Djævelen – eller Duvel som det hedder på flamsk – har været i handlen i næsten 100 år - den har 100-års fødselsdag til næste år. Denne udgave af Duvel er fra deres Tripel Hop serie hvor der her er brugt Cashmere som aroma humle. Duvel har også en Duvel 666 som måske ville have været endnu mere passende at servere til dagens tema

Battle 4:

Chimay 150 - Belgian Strong Ale, 10,5 % - Chimay 150 er brygget for at fejre 150 året for bryggeriet **Abbaye de Scourmont**. Chimay 150 er en stærk, blonde øl som er forfriskende og frugtig, med smag og intensitet. Det er mint, Bergamot, lime og eucalyptus aromaer som er omfavnet af en flig af ingefær. Chimay er et af de seks trappistbryggerier, men også et af de største på både produktion og omdømme. Som alle andre trappistøl, er de etiske rammer for brygningen af øllen fuldstændig i tråd med munkenes livsværdier. alle ingredienser fra Chimay er naturlige og de anvender sågar vand fra egen kilde til brygningen. Vandet til øllene hentes fra en brønd placeret inden for klostermurene. De filtrerede faste stoffer fra ølmæsken genbruges til husdyrfoder, som gives til de samme køer, som producerer mælken til Chimay-ostene. Øllen transporteres fra klosteret til aftapningsanlægget 12 km væk, som kan fylde 40.000 flasker i timen, hvoraf mange er retur. Øllen fermenteres derefter på flaske i tre uger, inden den sendes rundt i verden. 50 % af Chimay-ølproduktionen sælges på eksportmarkederne.

3 trappist principper:

- 1. Produkterne er lavet i klosteret eller i umiddelbar nærhed.*
- 2. Produktionen bliver overvåget af klostrets munke*
- 3. Hovedparten af indtægterne går til at støtte velgørende arbejde*

14 klostre verden over, hvoraf 6 er i Belgien

Burbon BA Arrogant Bastard - American Strong Ale, 8,1 % - Arrogant Consortia / Stone. Flaske) Mørk rødlig ravfarvet, diset, med cremet beige hoved. Maltet, humlet næse med sirup-toffee, harpiks, egetræ, vanilje, toffee, sirup, bourbon, pink grapefrugt, appelsinskal og abrikosmarmelade. Maltagtig, humlet smag med noter af harpiks, brændt gummi, egetræ, bourbon, vanilje, toffee, tørret frugt, sirup, abrikosmarmelade, appelsinskal og en generøs harpiksagtig, pinjeagtig bitterhed i finishen. Mere end medium krop, med en vis sødme. Masser af smag og ret interessant, men en smule mere barsk og ubalanceret end den originale version. Stone debuterede sin Arrogant Bastard Ale i november 1997. "Arrogant"-mærket delte sig fra Stone til sit eget mærke, Arrogant Consortia, i 2015-

Højt støjniveau – højt humør – højt skum – højt hurra for en fantastisk fødselsdag, hvor Gud/Tom og Fanden/Leif kæmpede bravt med et væld af oplysninger om det gode øl.



blev slået af



der får denne pokal



men Tom får

denne pokal for et fremragende arrangement.



Finn Thor Sørensen referatus provekatus