



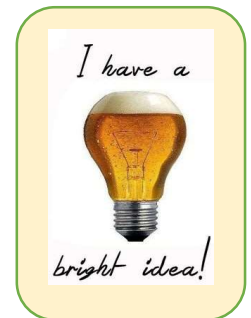
Medlemsmøde den 18. april 2023 kl. 19 på Dronning Louise med temaet: "Fuld af numre"



Denne gang er vi "fuld af numre", - kåde og i forårshumør. Hva' det så går ud på, - jeahh, - der må du møde på tirsdag og se, hvad bestyrelsen og aktivitetsudvalget nu har fundet på. Vi kan dog røbe så meget, at det går ud på at få smagt på lidt øl. Mere vil vi ikke røbe nu!! "Nyheds-Ole"

"Nyheds Ole" skriver også: Om det var fordi mødet i marts måned foregik på Esbjerg Bryghus, eller fordi man skulle tilmelde sig spisning samtidig med tilmelding til mødet eller noget helt tredje, er svært at sige, - men faktum er, at hele 36 deltog i spisningen. Det er vist aldrig sket tidligere. Og det kan heller ikke skyldes, at menuen var biksemad, da det, i lighed med hvad vi er vant til, heller ikke denne gang var meldt ud på forhånd.

Kære Nyhedsbrevsredaktør! Den sidste sætning om menuen får ikke lov til at gå upåagtet hen, idet det var en "alt-omkring-sig-almindelig-forhåndsvidende-hemmelighed", at menuen var biksemad. Og så lige et styk ups! Maden blev leveret af Sydvesten og ikke Vestjyden, som er et gammelt mejeri.



Førhen fik en mand en kone der kunne lave mad som hans mor. Nu får han en kone, der kan drikke som hans far.

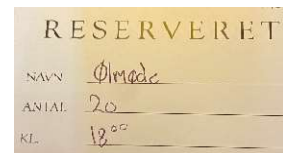
Så er numrene klar - kom med øllet!



Den der ler sidst, drikker mindst øl.



25 deltog i menuen Kylling schnitzel med peberrod, små pandestegte kartofler, champignon og rodfrugter garneret med en sovs tilsat røggøl (AECHT) fra Åben



Formanden kunne præcist kl. 19 byde velkommen til **43 forventningsfulde "smagere"** og formentlig grundet disse forventninger var informations niveauet indskrænket til minimum:

- ✚ Øllets dag den 2. september skal bruge frivillige til arrangementet på Torvet fra kl. 10 – kl. 17. Tilmelding pr. mail til formanden.
- ✚ Fra "førerbunkereren" hos Danske Ølentusiaster er indløbet stor ros til Ole for hans udformning af nyhedsbrevene. Denne ros er hermed givet videre.
- ✚ Nr. 90 er næste nummer som sætter gang i smagningen – nemlig "gamle Ole" – (og så kunne Ole sætte i gang med smagningen).



Fra venstre mod højre nr. 1 – 8 og så kom 9 og 10 til ved afslutningen





Nr.	Navn
1	364
2	9
3	4885
4	16
5	To
6	61
7	45
8	49

Nr. 1 = 364 = People like us 364 Pilsner fra bryggeriet af samme navn, 5,0 %

Nr. 2 = 9 = To øl Cloud 9 Wit 2 fra To Øl, 4,6 % - Belgisk White Ale (Witbier)

Nr. 3 = 4885 = Nøgne Ø 4885 Blanc, Nøgne Ø Bryggeriet, 4,5 % - Witbier

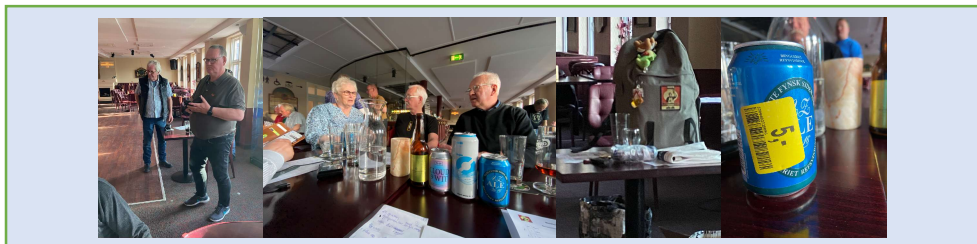
Nr. 4 = 16 = Refsvindinge AZ Ale no. 16 fra Refsvindinge Bryggeri – Brown Ale

Nr. 5 = To = To øl Snowball Saison, Bryggeriet To øl, 8,0 % - Saison Farmhouse

Nr. 6 = 61 = Åben Bryg 61 Easter Edt. India Pale Ale, Bryggeriet Åben, 5,5 % - Pale Ale – Hazy/New England

Nr. 7 = 45 = To øl 45 Days of Darkness, fra Bryggeriet To Øl, 10,0 % - Bock/Doppelbock

Nr. 8 = 49 = Thisted Limfjords Porter Thy Whisky Fad 49, Thisted Bryghus, 7,9 % - Baltic Porter



Øl er godt for meget, og meget øl er godt.

Skønheden er i øjnene på den, der holder ølkruset



Er Christen gået på vandvognen eller samler han vand til hjemmebryggeriet?

Skønheden er i øjnene på den, der holder ølkruset



Efter indledningsvis at have jongleret med de aritmetiske begreber skal vi have tilføjet noget tekst om øllet og andre mærkværdige hændelser, hvis ellers logistikken kan holdes på plads i alle de begreber og udsagn, der flyver rundt på sådan en aften. Men fakta var, at allerede efter 3 øl lød det som om vi var nået igennem hele repertoireet – humøret var højt!

Nr. 1 alias 364 – Ole berettede: Veteranprojekt - det handler om de 364 dage i resten af året og ikke kun på Flagdagen den 5. sept., hvor Danmarks udsendte hylde.

En tørhumlet Tysk-inspireret pilsner med blødhed og passende bid. Tørstslukker. People Like Us udviklede denne øl med mening som en del af deres veteran-projekt: En del krigsveteraner bliver efter hjemkomst diagnosticeret med posttraumatisk stres-syndrom (PTSD), og kæmper med og for at finde deres vej tilbage til både familieliv og arbejdsmarked



People Like Us er meget mere end "bare" et bryggeri og en ølbar placeret i Amager Centret og på Nørrebro. People Like Us er et bæredygtigt bryggeri på en dobbelt mission: Man brygger øl på højt niveau i mange varianter, og samtidig skaber man arbejdspladser til mennesker på kanten af arbejdsmarkedet. Deres store håb er, at de kan være med til at inspirere andre iværksættere og virksomheder til at gøre det samme. Bryggeriet blev grundlagt i 2015 af Lars Carlsen. Han havde i mange år arbejdet som professionel i social- og skolesektoren og nu ville han skabe en virksomhed, som var socialt ansvarlig, og det skulle foregå uden om velfærdsstaten.

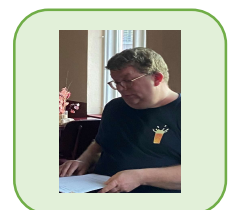
De ansatte er IKKE anvist af jobcentret. Lars Carlsen mener, at den eneste måde man kan komme væk fra det offentlige system er ved ikke at samarbejde med det, eller være afhængig af deres penge.

Han siger om sit eget arbejde i socialektoren: Vi forsøger med vores arbejde at gøre andre til de mennesker, som flertallet synes, de skal være. Det er skræmmende, at vi helst skal være så ens.

I juledagene gik bryggeriet konkurs som følger af et svigtende salg under coronapandemien og det seneste år med høje energipriser og stigende inflation. Nu har People Like Us rejst sig med 1,3 millioner kroner fra investorerne.

Her skal bemærkes, at Oles sparegen ikke fornægter sig ud fra princippet, at hvad der er sparet er tjent, for det lykkedes han at finde denne 30 kroners øl i Brugsen til 18 kroner!

Nr. 2 alias 9 – Jakob berettede om denne witbeer, er et genbesøg med To Øl Classic i en forbedret udgave klar til indtagelse. Den klassiske version blev brygget med mango, men denne gang har bryggeren valgt at holde sig tættere på det klassiske med koriander og appelsinskal og har dermed fået en fris og lys witbeer med noter af banan og nelliker, der understøtter aromaerne fra appelsin og koriander.



Nr. 3 alias 4885 – Jakob – tja ingen tekst modtaget – men det norske bryggeri skriver selv: 4885 Blanc er en klassisk belgisk hveteøl krydret med appelsinskall og koriander. Lys, frisk og lett syrlig øl som passer perfekt til sjømat og på norsk selvfølgelig, men Jakob fortalte, at han sendte en mail til bryggeriet og 10 min. senere lå svaret klar i hans mail. I øvrigt var det en øl han sammen med Mogens Baagøe havde smagt på pubben KAKTUS I Hjerting. Mogens har skaffet denne øl via MENY i Hjerting. I øvrigt er 4885 postnummeret på bryggeriets adresse i Grimstad, Norge.

Nr. 4 alias 16 – Allan – Der berettede, at Ale no. 16 er brygget på original engelsk gær. Den blev brygget første gang i 1995 og i 1997 og 2000 kåret som Danmarks bedste øl. I 2000 blev den nr. 3 på verdensplan. Efter tabet af brygger John Rasmussen har bryggerfamilien i Refsvindinge organiseret sig på ny: Ellen Rasmussen er direktør.



Her er vi så igen ved en af disse mærkværdige hændelser, som ikke er til at forstå, men er gangske morsomme. Idet spørgsmålet om leder eller ejer af Refsvindingen Bryggeri gav anledning til spørgsmål og returspørgsmål mellem Allen og Leif Madsen, hvor begge forsøgte at vige uden om det faktum, at det vidste de ikke. Af samme grund har jeg tilføjet en forklaring: Efter tabet af brygger John Rasmussen har bryggerfamilien i Refsvindinge organiseret sig på ny: Ellen Rasmussen er direktør.

Kvinder og druk. For meget af det ene fører til det andet. - Hvis øl var en kvinde, ville jeg med sikkerhed være gift.

PAUSE (godt det samme for på mystisk vis forsvandt glas, kuglepenn og nøgler, men ved målrettet efterforskning af detektiverne Knudsen og Madsen kom vi frem til at en vis hr. Spangsberg benyttede disse effekter – tilhørende andre – hen ad vejen og så glemte adressen!)

Nr. 5 alias To – Jakob - berettede om Hoppy Brett Saison – en tørhumlet øl brygget for at balancere al den søde og tunge sovs, der bliver spist i løbet af ferien (**her menes nok julen**). Den er let krydret lidt diset belgisk hid ale med noter af citrus og Sam fermenteret på To Øl Cider Brett.

Nr. 6 alias 61 – Svend – berettede:

Philip og barndomsvennen Johannes besluttede at starte deres eget bryggeri. De havde ingen forudgående erfaring - den ene var skattejurist hos PWC og den anden landmand - men "hvor svært kan det være?"

Ambitionerne var fra start store, så der blev indkøbt en palle malt med 825 kg malt ! Det er til ret mange bryg, når man på det tidspunkt arbejdede men en gryde på kun 25 liter. Der var malt til en del forsøg. Så der blev brygget og brygget . En dag skulle de mange bryggede øl test smages inden i køkkenet i privatendet var en pauver (sølle) omgang og de første 60 øl blev ikke godkendt. Ej heller selv om humøret (og prømillen) var kommet godt op efter de mange smagninger. [Philips mor måtte stå af ved smagning no. 13 og de to drenge fortsatte smagningen alene.]De skulle helt frem til forsøg nummer 61 for at få en øl som de kunne stå inde for....deraf navnet Bryg 61.

Bryg 61 brygges med Citra og Mosaic humle. Selv om Bryg 61 har den rette smag og er en moderne øl viste det sig hurtigt, at kunderne gerne vil have andre varianter og nye velsmagende øl. Så udviklingen fortsatte med nye spændende bryg.

At det er gået stærkt, kan ses af, at ÅBEN i foråret 2022 kunne markedsføre Triple 2. Der var bryggeriets opskrift nummer 222 (triple 2).

Bryg 61 var et sats, danskerne var endnu ikke helt parat til den kraftige og nye humlesmag. Mere end 5 år senere er det blevet en af bryggeriets mest solgte øl, og kunderne efterspørger den igen og igen. Den er altid i produktion, men kan være udsolgt på grund af efterspørgslen.



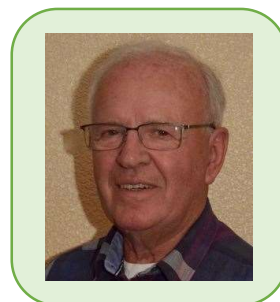
Nu går det knageme godt

Nr. 7 alias 45 – Ole berettede om 45 Days of Darkness Triple Bock - To Ø - endnu en øl i 45 Days serien, som består af: Organic Pilsner, Vienna Lager, Rice Lager, 45 Dias Mexican Lager. Denne gang er det en solid og robust Triple Bock brygget med masser af mørkt malt og lagret i 45 dage, en øl som passer perfekt til den mørke tid og julebordet. En rigtig vintervarmer.

Igen støder vi på Oles spareiver, idet han hen ad vejen fandt denne øl til kr. 55 og så kr. 52, men endte med at købe den til 20 kr. I hans beretning fremgik det tydeligt at han kendte denne øl. Han havde allerede drukket en.

Nr. 8 alias 49 – Aage berettede:

Limfjordsporter Thy Whisky fad 49 er en Baltisk Porter på 8,5% Vol fra danske Thisted Bryghus. Øllen er en special aftapning af "Øllets Gentleman". Denne udgave er tilsat et helt fad whisky fra det danske destilleri Thy Whisky, der ligesom Thisted Bryghus, er beliggende i Thy i Nordjylland. Der er tale om fad #49, som er en ekstra røget whisky, som man kender det fra Islay whisky. Endvidere er der brugt ekstra bøgerøget malt fra gården Gyrupe under brygningen. Aftapningen er del i en gaveæske kaldet "Brygmesterens Limfjordsportere", der indeholder fire udgaver af den klassiske øl; den originale, en der har lagret med egetræ, endnu en special aftapning med ekstra engelsk lakrids, og denne med Thy Whisky. Man kan kun købe øllen som del i gaveæsken, og der er sendt 20.000 til salg på markedet.



*Og det var så det! Men nej! Der var lige et par overraskelser i form af **Het Anker Gouden Carolus Cuvée Van de Kaiser Imperial Dark – Blauw Label på 11 %** og ikke bare en – men to – årgangsnumre 2019 og 2022 – som formanden "sådan lige smed på bordet":*

Het Anker producerer en række forskellige bryg hvoraf Lucifer (en Golden Ale de overtog fra bryggeriet Liefmans efter at dette gik konkurs) samt Gouden Carolus serien er både de mest kendte og mest interessante. Carolus serien består af ialt 8 forskellige varianter hvoraf de to bærer titlen Cuvée van de Keizer – Denne særlige titel kommer af at Van de Keizer kun brygges én gang om året nemlig på Kejser Charles V's fødselsdag den 24. februar. Charles V er ækvivalent med Charles I af Spanien (1516-1556) som også æres ved en anden belgisk bryg som bærer navnet Charles Quint / Keizer Karel. Han bestred kæmpe jordområder i Europa og i det nye Amerika var den sidste kejser som blev kronet af Paven og en vigtig brik i den belgisk-historiske selvforståelse. Denne kejserlige hyldest kommer i en lys og en mørk udgave henholdsvis en rød og en blå variant og er begge Prestige Ales i absolut topklasse. Første gang brygget i 1999



Øl blev opfundet ved et uheld - uheldet bestod i at det ikke blev opfundet noget før.

Og så var der lige lodtrækningen: 1. Svend toft – 2. Leif Buster Hansen – 3. Mogens Baagøe.

Desværre ingen fotos, idet nuyhedsbrevredaktøren glemte sit kamera på Dronning Louise og derfor ikke i skrivende stund har oplagt billeder – ak ja det er nu besværligt at være referent!

Hvad gør vi nu?



Det var så referatet
– på gensyn næste
gang med Steffen
Brandt fra Meny i
Hjerting - Finn Thor
Sørensen

