




MEDLEMSMØDE DEN 17. MÅJ 2022 KL. 19:00 PÅ DRONNING LOUISE



India Pale Ale er en engelsk øltype, der blev udviklet for at kunne klare sejlturen til Indien. Tidligere sejlede englænderne deres øl til kolonierne i Indien, da det var for varmt til at brygge øllet lokalt. Den lange rejse og de store temperatursvingninger gjorde dog, at øllet havde svært ved at klare turen. Og da man ikke kendte til pasteurisering, blev der udviklet en øltype med en højere alkoholmængde, hvor der samtidigt var tilsat mere humle. Begge dele var med til at konservere øllen, så risikoen for at den blev dårlig i løbet af den lange rejse blev mindre.

Gad vide om det gode vejr bar skylden for et noget magert fremmøde til spisningen eller også var det måske valget af aftenens øl, da ikke alle er begejstrede for IPA. Nå! Det er måske begge dele, men ærgerligt for menuen var  tastisk og Ole ”nyhedsbrevs redaktør” var eminent som Sprechstallmeister.

Menu: Oksefilet på kogte grøntsager og med asparges sovs med Grisette øl fra Midtfyns Bryggeri. Dertil søde pommes frites. **12 personer deltog.**




Kl. 19:00 bød formanden velkommen til 22 fremmødte og han nævnte da også, at nok ikke alle var tilhængere af IPA – derefter blev ordet overladt til Ole Spangsborg, der som altid var vel forberedt og øste ud af sin begejstring for IPA og Highway 1.

Men! Det er så referentens opgave at dissekere det fyldige materiale. I modsat fald ville referatet nok ende som en hel bog – Ole er meget omhyggelig – og det er selvfølgelig rart med skriftligt materiale, når nu hørelsen ikke lige har det så godt. Smagsløgene fejler intet.



India Pale Ale (IPA) er en Lys Ale brygget på lyse malte og med rigelige mængder humle. Øllet har en frisk og frugtlig smag, men også en markant bitterhed fra humlen. Pale Ale er en fællesbetegnelse for fyldige ales, der primært er brygget efter den engelske bryggemetode. Pale betyder bleg, men øllen er nu ikke så bleg endda. Den er nærmere rav til kobberfarvet. Drikker du en humlerig IPA, kan du kombinere den med retter med saftigt kød, burgere, spareribs eller fish and chips. Øllets bitterhed gør den også oplagt til kryddret og eksotisk mad.

 India Pale Ale / IPA Bryggerier: Dry & Bitter / Alefarm / Åben Tirsdag den 17. maj 2022				
Nr.	Bryggeri	Navn Type og humletilsætning	% IBU Un	Bemærk
1.	Dry&Bitter Gørlev	PHASE CURVE Session IPA Citra, Simcoe	4,6 - 3,7	
2.	Dry & Bitter	STEEPED: BIOSPHERE Double Dry-hopped IPA Colombus, Centennial, Ekuanot	5,6 - 3,5	
3.	Dry & Bitter	STEEPED: BIOTA Dip Hopped IPA Colombus, Centennial, Ekuanot	5,8 - 3,5	
4.	Dry & Bitter	STEEPED BIOME Continuous Hopped IPA Colombus, Centennial, Ekuanot	5,7 - 3,6	
5.	Dry & Bitter	FLEX EXTREMITY Double Dry-hopped IPA Strata, Idaho 7	6,0 - 3,8	
6.	Dry & Bitter	NECTAPLASM Nectarine IPA Citra, Idaho 7, Mosaic	6,3 - 3,6	
7.	Alefarm Brewing Greve	HEADLANDS Fruited Sour Double IPA. DH Belma, Strata, Cashmere Solbær (8%), hindbær (2,5%)	7,8 - 3,55	
8.	Alefarm Brewing	SANTA CRUZ West Coast IPA. DH. The Highway 1 Series Vic Secret, Ella	6,7 - 3,52	
9.	Alefarm Brewing	MONTEREY The Highway 1 Series. West Coast Double IPA. DH Vic Secret, Centennial, Citra	8,2 - 3,61	
10	Åben Kolding	AFTERGLOW New England Triple IPA Simcoe, Mosaic, Citra	9,5 - 3,84	

Dagens program med 10 smagninger, hvor det skal bemærkes, at Dry & Bitter har hjemme i Gørlose og ikke Gørlev – og det blev da noget af en smagning fra øl købt hos A good Case, hvor øllet sælges på kanten af sidste salgsdag, men i øvrigt smager udmærket og det endda til favorable priser



Og nu består opgaven så i at få indsat og decimeret Oles meeeeeegeet omfattende tekst



Vi må vel hellere kaste os ud i sagen!

1) Phase Curve Session IPA er en hazy (uklar) session IPA, 4,6 % - humlet med Citra og Simcoe humle. Denne øl kommer fra Dry & Bitters kærlighed til rummet og videnskaben. Øllen er yderst kraftig og smagfuld, trods sin lave alkoholprocent. Du vil finde noter af urter i smagen, samt et forfriskende citrus pust afsluttende med en let og balanceret bitterhed.



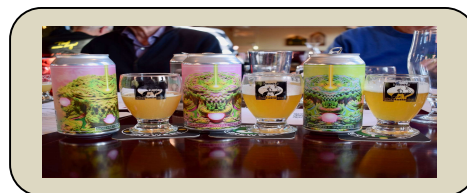
Disse 3 øl – nr. 2 – 3 – og 4 er brygget indledningsvis ens og så: Dry & Bitter Steeped Serien - Hver IPA i Steeped-serien har den samme opskrift, men har en forskellig humletilsætningsmetode fra øl til øl. Alle øl i Steeped Series bruger Columbus, Centennial & Ekuanot humle. Dette er den enkle forklaring, men den er godt nok omfattende over 2 stk. A4

Dry & Bitter Brewing Company - blev grundlagt i begyndelsen af 2015 med et stærkt fokus på at brygge nogle af Europas fineste humleøl. Gennem årene har man haft den store fornøjelse at samarbejde med nogle af verdens bedste bryggerier, bands, spillesteder og kunstnere, og det hjælper bryggeriet med at bevare den kreative kant. Dry & Bitter har også lanceret et ambitiøst surt øls program, hvor der arbejdes både med frugtagtige kedel-sour øl og fadlagret funky Saison og sour

2) Biosphere Double dry hopped IPA, 5,8 %

3) Biota continuous dry hopped IPA, 5,8 %

4) Biome continuous dry hopped IPA 5,7%



Skænket I 3 glas for at smage forskellen – men hånden på hjertet – det var spændende at høre om bryggemetoden og det arbejde, der lå bag, men nogen større smagsforskel var der ikke.

5) Flex Extremity – IPA – 6,0% - en frodig dobbelt tørhumlet med Strata og Idaho-7 humle giver noter af sød fersken, modne jordbær og saftig melon. En ferskenagtig, blød og hazy krop afbalanceres af en tør finish og et strejf af bitterhed.

6) Nectaplasm Citrus IPA – 6,3 % - en tør og samtidig frugtig IPA tilsat nektarin med en let maltkrop. Tørhumlingen af hele 3 humletyper; Citra, Idaho-7 og Mosaic giver frugtige noter af søde stenfrugter (mango, abrikos, fersken) i næsen og noter af citrus og tropiske frugter i munden.



PAUSE



Livet er langt uden alkohol: Er det rigtigt, at man kan forlænge sit liv, hvis man holder sig fra alkohol? – Det kan vist godt passe. Sidste søndag havde jeg ikke så meget som en øl i huset, og det var den længste søndag i mit liv.

Alefarm Brewing - er et familiedrevet håndværksbryggeri med en ægte tro på, at kvalitet er bygget på kærlighed. Alefarm kører et kreativt sour program. Her eksperimenterer de med flere forskellige frugtsorter og så havde Ole fundet 3 stk. fra Alefarm og det bragte os til USA og billeder samt beretning om en tur ad Highway 1.

7) Headlands Fruited sour double IPA er en fruited sour DIPA, 7,8 % - med solbær (8%) og hindbær (2,5%). Den er blevet tørhumlet med Belma, Strata og Cashmere humle. Den har en blid balance mellem frugterne, den syrlige undertone og humlen, som omhyggeligt er udvalgt til denne øl, for ikke at tale om dens flotte rødlige farve i glasset.

8) Santa Cruz West Coast IPA - 6,7 % - med Vic Secret og Ella humle er den anden øl i deres Highway 1-serie, som er en serie af bryg med West coast stilen i fokus. Den første øl i serien - Half Moon Bay - var en West Coast Pale Ale på 5,6% - Santa Cruz er tørhumlet med Vic Secret og Ella. Med denne serie hylder Alefarm West coast stilen, der har givet os så meget – og skabt så mange gode minder. Helt konkret brygger de en pale ale, en IPA og en DIPA som en hyldest til den ikoniske Highway 1, der strækker sig fra Orange County til Mendocino i Californien.

9) Monterey West Coast IPA – 8,2 % - er den tredje øl i deres Highway 1-serie, en serie af bryg i westcoast-stil. Tørhumlet med Vic Secret, Centennial og Citra. Øllen er en fantastisk bitter og godt humlet West Coast DIPA. Den har masser af mundfylde og frugtige noter, samtidig med at den har en markant og massiv bitter afslutning

10) Afterglow triple New England IPA – 9,5 % - bryggeriet Åben - en del af Åben's ølserie Reflections, som består af New England IPA'er. Alle 5 øl i serien er baseret på samme maltprofil, men med en forskellig humlesammensætning. Med brugen af en ny gærstamme, der forbedrer produktionen, er øllene blevet gæret ved en lidt højere temperatur. Alt dette giver mere fylde og mere af den eksotiske frugtaroma og smag til øllet. Afterglow er blevet brygget med Simcoe, Mosaic og Citra humle.

ÅBEN blev stiftet den 9. juni 2017 af barndomsvennerne Philip Hulgaard og Johannes Karstoft. Ved at omdanne Philips barndomsgård i Kolding til et bryggeri, startede det som en hobby ved siden af fuldtidsjob, men er siden blevet til en passion og livsstil. I dag drives bryggeriet udelukkende af Philip. Efter at bryggeriet åbnede dørene er det gået stærkt. ÅBEN blev kåret som Årets Bryggeri i 2019, og har siden overtaget en ølbar i Roskilde, åbnet en ÅBEN ølbar i Aarhus og lanceret en Summer Pop Up i hjertet af København.

Gennem årene er bryggeriet gradvist blevet udviklet og har gennemgået mange forbedringer for at imødekomme stigende krav. Det rummer i dag 6 x 26 hl gæringsanlæg sammen med et bryggeri på 7 hl. Man producerer omkring 150.000 liter øl hvert år. I 2022 flytter størstedelen af produktionen til et væsentligt større bryggeri, som vi i øjeblikket bygger i København. Dette vil seksdoble ÅBENS bryggekapacitet.

Og så skulle vi have haft 3 spørgsmål – det fik vi ikke! Et styk seddel afleveret med navn og så lodtrækning – på den måde har alle en chance. Og dagens vindere blev:



Og dermed slut på referatet – Finn Thor Sørensen