



Lørdag den 20. januar 2024 kl 13:45
Dronningeværelset, Varde - øl fra øverste
hylde i Outlaw serien 2023 fra Amager
Bryghus



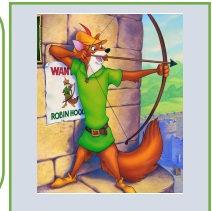
20 års fødselsdag i "fint" selskab



Lokalafdelingen fylder rund, og DET SKAL FEJRES: Vi har været på indkøb og købt øl ind fra øverste hylde i form af **Outlaw serien 2023 fra Amager**. Da det den 20. januar er "**Baltic Porter Day**" er det jo passende at mødets ølstil er Porter/Stout, da det passer godt til chokoladecake, bager vi også lige sådan en. Er du bange for en hel eftermiddag med kun sort øl på bordet, så fortvivl ikke, vi har været i gemmerne og fundet noget lyst øl frem også, i dagens anledning.



Det er godt nok noget af et job at være referent – man skal kende geografien, være sprogkyndig, historiekundig og eventyr kyndig – men her er lidt hjælp – til venstre Baltiske lande – til højre en outlaw, nemlig en fredløs i form af Robin Hood og så er der lige "fredløs øl".



De fremmødte kunne starte med en "venteøl" eller to eller tre eller var der nu ikke fire? Ellers må referenten have talt forkert!



Der var fire jævnfør fotoet og næstformand Madsen bemærkede da også, at "**Til de tidligt ankomne og dem der ikke har fået den smagt, har Jens Erik medbragt nogle flasker af foreningens Jubilæumsbryg som Det Lille Bryggeri bryggede i anledning af vores 25-års jubilæum sidste år**"



Det kræver lige en forklaring. Lokalforeningen i Varde fylder 20 år, så bemærkningen om 25 år er møntet på Landsforeningen, der har kunnet fejre 25 år siden stiftelsen i 1998.



Kl. sådan ca. omtrent næsten 13:45 – godt og vel - bød næstformanden velkommen til de fremmødte og spændt ventende deltagere.

Han fortsatte med følgende informationer:

- Årsprogrammet er på plads med 6 møder og kan ses i arrangementskalenderen på hjemmesiden.
- Årets tema er ølstile med forskellige stilarter dog minus IPA – dem har og er der så mange af.
- Der er nye tiltag i form af intimsmagning og udflugter. Intimsmagning af meget specielt øl og med få pladser.
- Første intimsmagning er 24. februar med 6 af de helt specielle fra Frederikshavn Bryghus. Få pladser og en øl på 24 %.
- Har du ønsker i form af intimsmagning – så, sig til.
- Udflugt er den 17. februar til Lise's Pub i Blåvand. Her uddeles et ølmærke.
- Den 16. februar uddeles der 3 i Varde og dagen efter 2 uden for Varde – vil du med – så giv besked.
- Næste udflugt er Ølsted Bryglaug med Busters Rejser den 4. maj.
- Regionen pønser også på en PubCrawl til Ribe, Esbjerg og Varde formodentligt en gang i april.
- På fredag er der Ølmesse i Esbjerg som der stadig kan købes billetter til, og den 1. juni er der en Ølfestival i Ølgod der også kan købes billetter til.



Tillykke til os sagde næstformanden og fortsatte "Vi må ikke glemme, at det på mandag er 20 år siden der blev afholdt stiftende generalforsamling her i Varde, og i den anledning vil vi da gerne udbringe et *Højt Skum*, og da Carlsberg forrige år bryggede en Champagne øl i anledning af deres 175-år jubilæum vil det jo være helt på sin plads at bruge den til at skåle i en Bière de Champagne, 6,0 %" Og i mangel af champagneglas blev det i rødvinsglas.

I Dagens anledning var der også en historisk quiz med præmier i form af Carlsbergs Champagne øl:

Spørgsmål 1: Hvem var lokalafdelingens første formand? **Svar:** Mikael Langager **Vinder:** Ole

Spørgsmål 2: Hvem er lokalafdelingens længst siddende formand? **Svar:** Robert Buch **Vinder:** Viggo

Spørgsmål 3: Hvem er lokalafdelingens kortest siddende formand? **Svar:** Steen Kristensen **Vinder:** Frank



Dagens øl skal findes under stilarterne porter og Stout, hvor Foreningens ad Danske Øl dommere har udgivet en liste med stilartsdefinitioner. Den indeholder 14 grupper med i alt 68 undergrupper, og i dag på øl fra gruppe 8 og 9. Porter og Stout er generelt karakteriseret ved deres mørke farve og tunge maltfyldte. Disse overgærede øl stammer oprindeligt fra England, hvor betegnelsen Stout generelt blev anvendt om

de drøje portere. I kommerciel sammenhæng bruges navnene Stout og porter oftest i flæng. I håndbryggersammenhæng er forskellen på Stout og porter, at stouten har en hårdt ristet karakter.

| Nr. | Navn / type | % | Noter |
|--|--|------|--|
| Medlemsmøde – 20. januar 2024 20-års fødselsdag | | | |
| Velkommen til – tag et glas "venteøl" | | | |
| 1 | DØE Jubilæumsøl (3,33) Belgian Dubbel | 7,2 | Sidste chance for at fejre foreningens 25-års jubilæum (som var sidste år) |
| Tillykke til os, med de 20 år | | | |
| 2 | Anniversary 175år Brut Beer (3,42) Bière de Champagne | 6,0 | ... OG DET SKAL FEJRES |
| American Outlaws 2023 – Øl fra øverste hylde | | | |
| 3 | Sally Skull (3,79) Bourbon BA Wee Heavy | 12,5 | |
| 4 | Burt Alvord (4,05) Rye Whiskey BA Tripel | 14,4 | |
| 5 | Rose of Cimarron (3,99) Bourbon BA Imperial Baltic Porter | 15,6 | Det er i dag "Baltic Porter Day" |
| 6 | The Mormon Kid (4,15) Bourbon BA Double Mash Imperial Stout | 15,0 | Den helt rigtige øl til en chokoladekage |
| 7 | Apache Kid (4,26) Bourbon BA Double Mash Wheat Stout | 14,0 | |
| Tak for i dag | | | |
| 8 | Anniversary 175år Wheat Lager (3,43) 100% Wheat beer | 6,0 | For ikke lige at gå "kold tyrker", trapper vi ned med en "tynd" øl |



Bryghuset skriver om Outlaw serien:

Oplev det vilde vestens utæmmede ånd med vores American Outlaws Collection. Dette eksklusive sortiment byder på et håndplukket udvalg af fem exceptionelle øl fra Amager Bryghus, der hver især hylder de legendariske fredløse, der strejfede grænsen. Fra fadlagrede Stout til dristige og frygtløse Ales, fanger denne kollektion essensen af eventyr, oprør og jagten på frihed. Forkæl dig selv med historiske nuancer og oplev spændingen ved det vilde vesten med hver tår.



Sally Skull, Bourbon BA Wee Heavy, 12,5 % - American Outlaw-serie - der hylder den legendariske kvindelige desperado. American Outlaw-serien er lagret i den rige og robuste øl i Kentucky Straight Bourbon-fade i 13 måneder, hvilket giver dyb smag og karakter. Ligesom den dristige kvinde, der inspirerede dens navn, udstråler Sally Skull styrke og modstandskraft. Med et pirrende ABV på 12%, kræver det opmærksomhed og belønner den eventyrlystne gane. Den har en lækker dyb farvetone og fanger sanserne med noter af Bourbon, karamel og ristet malt, der flettes sammen i en harmonisk symfoni.



Burt Alvord: A Rye Whisky Barrel Aged Tripel, 15,4 % - American Outlaw-serie - en Rye Whisky Barrel Aged Tripel, der hylder den berygtede fredløse. Som en del af American Outlaw-serien er den lagret i Rye Whisky-tønder. Burt Alvords historie er en historie med dristige røverier og spændende eskapader. Født i 1867, Alvord slog sit navn fast som en



frygtet bandit og togrøver. Mens han var en snedig og undvigende figur, vandt hans bedrifter berømmelse i hele det amerikanske sydvest. Ligesom Alvord selv skubber denne Tripel grænser og omfavner en oprørsr ånd.



Baltic Porter Day falder på den 3. lørdag i januar

Baltic Porter en porter født i Østersøregionen. Til at begynde med var portere brygget identiske med London Porters, ved at bruge de samme metoder og så ens ingredienser som muligt. Men et sted i tiden ændrede det sig fra ale til pilsnergær. Hvem foretog denne afgørende ændring, hvor og hvorfor? Det ved vi ikke endnu.

Hvad vi ved er, at næsten alle bryggerier i Østersøregionen et sted i det 18 århundrede skiftede til pilsnergær. Baltic Porter er en stærk, mørk øl. Ikke så ristet som en Imperial Stout, og mere drikkelig. Den har noter af chokolade, kaffe, mørke frugter, karamel. Den skal være afbalanceret, ikke for sød og ikke for bitter.

Historie: Udviklet lokalt (og uafhængigt) i flere lande, der grænser op til Østersøen, efter at importen af populære engelske portere og stouts blev afbrudt i det tidlige 18. århundrede. Historisk overgæret har mange bryggerier tilpasset opskrifterne til undergær sammen med resten af deres produktion. Navnet Baltic Porter er nyere (siden 1990'erne) og beskriver den moderne samling af øl med en noget lignende profil fra disse lande, ikke historiske versioner.



Rose of Cimarron - Bourbon Barrel Aged Imperial Baltic Porter, 15,6 %

(ovenfor er porterens historie beskrevet) Rose of Cimarron er en robust og formidabel Imperial Baltic Porter, der hylder den utæmmede ånd i det amerikanske vest. Lagret på Bourbon-fade. Rose of Cimarron har sit navn fra den legendariske figur, der satte et uudsletteligt præg på de barske landskaber i Cimarron-regionen. Rose Morgan, en kvinde med styrke og modstandsdygtighed, blev født fra asken af en turbulent fortid, og skar sin vej i en verden domineret af mænd. Denne Baltic Porter er et vidnesbyrd om hendes ihærdighed, da øllets mørke afspejler de udfordringer, hun stod over for. Lagringen af Bourbon-fade fremhæver rigdommen og kompleksiteten

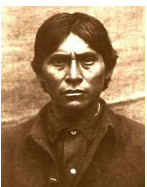


Så var det tid til fødselsdagskagen og Stout siges at passe til chokoladecake. Og efter en kort pause til diverse nødvendige gøremål blev der serveret en formidabel fødselsdagskasse og det endda af dem, der hører til i den tunge ende.



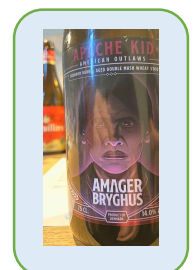
Mormon Kid: A Double Black Mashed Imperial Stout, 15,0 %

blev serveret til fødsels-dagskagen. Skal illustrere The Mormon Kids liv og rejse. Omhyggeligt lagret i Bourbon-fade, hvilket tilføjer det dybde og karakter. Mormon Kid Double Black Mashed Imperial Stout er en hyldest til det komplekse liv for denne gådefulde lovløse. Indeholder et rigt kludetæppe af smag - ristet malt, mørk chokolade og karamel - Pilsner-, München-, Chokolade-, Cara-Aroma- og Melanoidin-malte.



Apache Kid - Bourbon Barrel Aged Double Mash Imperial Wheat Stout, 14,0 %

hylder den legendariske Apache Kid, White Mountain Apache født i San Carlos Reservatet. Fra en tidlig alder viste han exceptionelle færdigheder og blev et betroet medlem af US Army's indfødte spejderkorps, og steg til rang af sergent under ledelse af Al Sieber. En Imperial Wheat Stout - dobbelt mæsk proces - 14 måneders med modning i Kentucky Straight Bourbon-tønder fra det anerkendte 1792-destilleri. Resultatet er en robust og kompleks bryg, der blander rigdommen af pilsner, München, ristet byg, chokolade og Cara-Munich 2 malt med blødheden af hvedemalt.



Afslutning var med en Jubilæumsøl fra Carlsberg - en undergæret hvedeøl brygget på 100% hvede – en, efter sigende, vanskelig disciplin. Da Carlsberg rejste rundt med deres 3 jubilæumsøl til Øl & Mad

arrangementer blev den serveret til muslinger og fisk. Det betyder nok at den er lidt "sart" til at følge efter de 5 lovløse.

Leif Madsen: "Til slut vil jeg også lige minde om at sætte kryds i kalenderen ved "Bock Beer Day" den 20. marts, hvor vi selvfølgelig skal smage på forskellige afarter af Bock, og det bliver med Jens Erik ved roret".

Så håber vi bare, her fra bestyrelsen, at vores referent vil prioritere vores møde frem for hans egen fødselsdag 🍷

Er der stadig tid til toget går, kan I sætte jer i banegårdens nye venteværelset, Storegade 8 (Jacobi)

Super arrangement og så var der tog til tiden – Finn Thor Sørensen Referatus Provokatus.