

IDEEN BAG ...

I Danske ØEntusiaster mødes man for at udbrede kendskabet til og nydelsen af de hjemmebryggede, håndbryggede øl.

I Svendborg Bryglaug mødes man for at lære af hinanden. 30 medlemmer er det blevet til siden starten i sommeren 2006.

Langt de fleste af disse medlemmer brygger nu jævnligt lækkert håndlavet øl.



Arrangeret af
Svendborg Bryglaug
og
Danske Øentusiaster
Svendborg Afdeling.



*Kåringen finder sted
tirsdag den 4. december 2007
kl. 18.30–21.00
på Færggården i Svendborg
og baseres på udtalelser fra
45 frivillige sydfynboere*



INFORMATION OM

**Kåring
af
Sydfyns bedste
håndbryggede
Julebryg
2007**



december 2007

www.svendborg.ae.dk
www.svendborgbryglaug.dk

DISSE ØL DELTAGER I KONKURRENCEN

A: Vintage Jul–06

Jakob Mikkelsen

JuleDubbel
(6,4%, 39EBC, 25IBU)

En mørk gylden vintage juledubbel (brygget okt. 2006), med en let krydret smag og let fylde.

Ingredienser: Pilsner-, caramel-, Special B - og hvedemalt. Northern Brevier- og Saazhumle. Diverse julekrydderier (en del af julekrydderierne er aftaget ved den lange lagring).

B: Juleale

Ditlev Jørgensen

Mørk Stærk Belgisk Ale
(7,7%, 39EBC, 26IBU)

En mørk stærk belgisk ale brygget på 5 malte med Maris Otter pale malt og Münich malt som basismalte. Bitterheden er kun lidt fremtrædende og kommer fra humlerne Fuggle og Cascade, aromahumlerne er Hersbrucker og Saaz. Den karakteristiske gærsmag kommer fra "Belgian Abby" gær. Endelig er der afrundet med koriander og stjerneanis. Julealen er lagret på flaske i 7 måneder.

C: Vintersolhverv

Keld Sørensen og Jørn Thomsen - Thorseng

Kobberfarvet Stærk Belgisk Brown Ale
(8,1%, 35EBC, 28IBU)

En mørk kobberfarvet stærk belgisk ale brygget på pale ale malt, cara crystal, cara red og hvedemalt tilsat mørkt rørsukker og julekrydderier samt lidt lakridsrod. Let humlet med East Kent Golding og Styrian Golding - den belgiske ølgær tilføjer lidt frugt.

D: Jul I Oure 2007

Jørgen Bjerrum

Mørk Stærk Belgisk Ale
(7,3%, 58EBC, 31IBU)

En mørk stærk belgisk ale, baseret på primært münchener malt, men også med hvedemalt. Der er tilsat lidt julekrydderier og kandis, samt en anelse lakrids. Forholdsvist let humlet med amerikansk Amarillo og sydfynsk humle, samlet/høstet i et hegn på Elsehoved i 2006. En mild og lækker julebryg.

E: Julle

Uffe Lindhard

Stærk Amerikansk Ale
(6,7%, 42EBC, 38IBU)

Julle har sit udgangspunkt i en stærk ale, hvor flere af råvarerne er amerikanske. Smagen er varm og fyldig fra flere forskellige malte: Pale Ale malt, Münchenermalt, krystalmalte og chokolademalt samt Muscovadosukker. Maltene balanceres af de to amerikanske humler Chinook og Centennial og julens krydderier i form af kanel, appelsinskal, koriander og stjerneanis.

F: Bjældeklang

Dan Randum Nielsen

Mørk Stærk Belgisk Ale Med Blommer
(7,3%, 58EBC, 40IBU)

Mørk stærk Belgisk ølstil danner basis i denne julebryg. Der er anvendt 5 forskellige malte og 2 slags humle. Øllet er modnet på flaske i ca. 3 måneder for at opnå god balance og fylde. Der er tilsat knuste korianderfrø, mørkt urafineret Muscovado rørsukker og en "snaps" lavet på blommer som har trukket i vodka et års tid.

G: HallingJul

Henrik Buchwald

Stout
(7,4%, 78EBC, 58IBU)

En frisk stout på 7,4% med godt skum og smag af kaffe og lakrids. Der er benyttet 6 slags malt, flaked oats, mørk rørsukker og 2 slags humle, hvor den ene er hjemmedyrket.

H: Sort som ...

Nikolaj Poffler

Stout
(7,4%, 78EBC, 58IBU)

En næsten sort stout, hvor der ikke er sparet på noget; 6 forskellige malte, og krydret med kaffe og ægte engelsk lakrids. Øllet er kraftigt humlet, med bl.a. dansk humle. Den er stadig meget ung, hvorfor særligt bitterheden fra humlen vil være fremtrædende.

I: Jul-Ø-bryg 2007

Erik Nielsen

ESB—med lynghonning
(5,9%, 28EBC, 65IBU)

Utrolig lækker, fyldig og cremet øl, med en intens smag af lynghonning og julekrydderier.

Malt: Pale Ale (ale malt), Cara Crystal (karamelmalt), Cara Hell (let karamelmalt, god skum), Cara Aroma (maltfylde).

Humle: East Kent Golding (blomsteragtig, krydret, muldagtig, rund og mild og lidt sød).

Gær: Safale 04 (mild engelsk ale gær).