

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AARHUS](#)[GODE ØLEVENTS](#)[GODE ØLSTEDER](#)[WEBSHOP](#)[NYHEDSBREVE](#)

Øldommer for en aften.

AFLYST

Smagningen vil blive afholdt på et senere tidspunkt.

Her kan du lære hvordan du bliver bedre til at smage en øl.

Du lærer også at identificere de forskellige smage og skille en øl ad.

En øldommer skal kunne over 40 stilarter, men vi "nøjes" med 8 ølstilarter, som vi skal øve os på

og prøve at gætte hvad vi drikker.

Advarsel! - Du kan risikere at din øloplevelse bliver forbedret fremover.

PS: aftenen kræver ingen forudsætninger, udover at du kan lide øl.

Klar, parat, Håndbryg!

Er du håndbrygger, så er der nu en oplagt chance til at vise andre ølentusiaster hvad du kan - vi afholder nemlig traditionen tro håndbrygmesterskaber i DØE Aarhus.

Mesterskabet, hvor de fremmødte medlemmer smager øl fra bryggerne, finder sted onsdag den 15. april. Det er altså nu du skal igang derhjemme ved gryderne og baljerne hvis du vil deltage.

Vi ved mange af jer går og brygger og håber rigtigt mange vil deltage. Alle øl er velkomne, og både nybegyndere og erfarne håndbryggere bør deltage og benytte chancen for lidt kvalificeret feedback.

Fakta:

-Det er muligt at deltage i to kategorier "under 6%" og "over 6%".

-Man kan deltage med to øl pr. brygger/team og de må endda godt være i samme kategori.

-Der skal kunne medtages ca 3-4 liter til smagningen 15/4

Og nå ja... så er der jo selvfølgelig præmier til vinderen i hver kategori. Derudover har Lene og Michael fra Humleland IGEN I ÅR været så venlige at sætte en Humlandsprisen på højkant. Vinderen af prisen bliver begavet med muligheden for at brygge vinderøllen hos Humleland. Tak!

Der kommer flere nyhedsmails om håndbrygmesterskabet når vi er tættere på, men ved du allerede nu at du gerne vil deltage med et bryg, så send en mail til næstformand Morten Skov på morten.skov.nielsen@ale.dk og skynd dig - der plejer at være rift om bryggerpladserne.