

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. December 2015

Læs om:

- Julefrokost hos Aarhus Bryghus
- Sidste medlemsmøde med SPØ - Smag På Øllet
- Ølsmagning med Jopen hos Hihglanders
- Jopen Tap-takeover hos fairbar
- Giv et DØE medlemskab i julegave
- Ølsnedkeren åbner bar i Århus
- Dry & Bitter Brewing Co. Tap-takeover hos Fermentoren
- Pivovar Kout na Šumavě - Tap showcase hos Fermentoren

Udsolgt - Julefrokost hos Aarhus Bryghus - Udsolgt



Så er tilmeldingen i gang, til årets største og hyggeligste tradition af dem alle.

Danske ølentusiaster Århus C og Syd kan glædeligt meddele at vi igen i år har fået lov til at indtage de fantastiske hyggelige lokaler på skønne Aarhus Bryghus. Trods stor travlhed har vores alle sammen dygtige brygmester Niels Buchwald, sagt ja til at vi igen kan afholde de to lokalafdelingers største og mest hyggelige juletration af dem alle. Så det er os en ære at vi igen i år kan byde alle jer øl entusiaster hjertelig velkommen i hans hyggelige bryggeri, til årets julefrokost.

Arrangementet finder sted den 16. december, med start kl. 18.00 og slutter ca. kl. 23.00 (eller før hvis du lyster.)

Smagningen foregår som altid sådan, at alle personer skal medbringe to juleøl, (eller øl der passer her til den kolde tid). Vi vil så opstille nogle borde hvor de mange forskellige spændende øl, det helt sikkert bliver til, vil stå på, hvorefter man så kan smage på dem alle.

Vi vil stå for en dejlig juleanretning med sild, leverpostej, æg, rejer, frikadeller, samt diverse pålæg, som alt sammen vil blive ledsaget af noget godt øl.

Der vil også i år blive serveret lækker flæskesteg fra Webergrill og hvis alt går godt, vil der være risalamande til dessert, med en en lille overraskelse til alle.

Ud over de mange medbragte øl, vil foreningen supplere med ekstra øl som vil blive sat på bordene.

Og så vil vi selvfølgelig også have den eftertragtede juleøls konkurrence med mange dejlige præmier.

Da der nok vil være rift om pladserne, er tilmeldingen efter først til mølle princippet.

Da der kun er 60 pladser til julefrokosten, som plejer at blive udsolgt hurtigt, er arrangementet kun for medlemmer.

Vi glæder os til at se dig, til en helt sikker rigtig hyggelig aften.

Arrangementet er som det plejer, baseret på hjælp til selvhjælp så vi med fælles hjælp kan få en rigtig hyggelig aften.

Vi ses den 16. december hos Aarhus Bryghus, Gunnar Clausensvej 26, 8260 Viby J

Sidste medlemsmøde med SPØ - Smag På Øllet



40 ølentusiaster havde en forrygende eftermiddag i selskab med SPØ, hvor vi smagte 9 spændene øl fra Mikkeller. Vi holder endnu en spændene smagning med SPØ til januar.

Ølsmagning med Jopen hos Highlanders

Highlanders får besøg af det hollandske kult bryggeri Jopen. Der er smagning med brygmestrene og man kan smage følgende øl:

Flasker:

Doubting Thomas

Hoppen bier

Jacobus

Koyt

Extra Stout

Fadøl:

Northsea Ipa

+ 1 eller 2 andre

Læs mere her: <http://www.highlandersbar.dk/>

Tap-takeover med Jopen hos fairbar

fairbar skriver på facebook:

D. 03 december kl. 19 får vi besøg af Michel, Lydine samt Erwin fra dette fremadstormende hollandske bryggeri. Kom og hør dem fortælle lidt om øllene. Vi rydder alle ti haner, og det spænder fra Imperial Milk Stout over blomstret saison og til en øl der smager lidt af hollandsk slik!

Giv et DØE medlemskab i julegave



Et medlemskab af Danske Ølentusiaster er en rigtig god gave at give, idet gaven pakker sig selv ud et helt år frem i form af foreningens magasin Ølentusiasten, vores Ølfestival, spændende ølsmagninger m.m.m.

DØE udsteder et flot gavekort, og sender det til dig sammen med et smageglas, bogen Det danske Ølsprog, en Festivalguide, en værtshusguide samt et velkomstbrev, hvor vi fortæller, hvem gaven er fra.

Du kan så overrække gaven ved rette lejlighed. Der er plads til en personlig hilsen på gavekortet. Gavekort bestilles og betales via siderne 'Gavekort én person' og 'Gavekort Husstand'.

Et personligt medlemskab (gavekort en person) af Danske Ølentusiaster i et år koster 375 kr.

To personer på samme adresse kan melde sig samlet ind som husstandsmedlemmer. Et husstandsmedlemskab (gavekort husstand) af Danske Ølentusiaster koster 525 kr. om året.

Læs mere om indmeldelse i foreningen:

www.aie.dk/index.php

Ølsnedkeren åbner bar i Århus

Ølsnedkeren skriver på facebook:

'Mig & Ølsnedkeren' er din nye dagligstue, med 20 haner fyldt med det bedste mikrobryg fra vores eget bryggeri, Danmark og resten af verden.

Mig & Ølsnedkeren er søsterbar til ØLSNEDKEREN i København. Vi får vores øl fra eget bryggeri og håndplukker derudover det bedste resten af Danmark og verden, kan byde på.

Baren åbner i Mejlgade sidst i februar.

Dry & Bitter Brewing Co. Tap-takeover hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Søren Parker Wagner fra vores husbryggeri Dry & Bitter Brewing Company kommer til Byen! Og han tager 7 nye kreationer med.

Lige siden vi startede bryggeriet i februar har vores brygmester haft et lille sideprojekt kørende. Funky Fadlagret øl! Nu er de første par sure øl endelig ved at være klar og det skal fejres. Kig forbi Torsdag den 10 dec. når vi lancerer 7 Nye Øl fra eget bryghus. Vi lover at der nok skal være frisk humle også.

Bryggeriet hedder vel ikke Dry& Bitter for ingenting ;-)

Foreløbig tapliste...

- Funkadelic farmhouse ale 5%
- B-side Barrel aged stout 8,5%
- Pissed volunteers pepper saison 6,8% (collaboration with Beerbliotek)
- In between dreams Barrel aged Cherry sour 7%
- Stil lifestyle 7,3% Porter
- Winter is coming 10% barley wine
- Fatman 8,5% DIPA (150 IBU og den mest humlede øl vi nogensinde har brygget)

Pivovar Kout na Šumavě - Tap showcase hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Det bedste tjekkiske lager øl?

En gang imellem bliver vores øl anklaget for at være for vildt, for smagfuldt, for ubalanceret og for stærkt. Vi vedkender os alle disse kritikpunkter. Det kan aldrig blive for ekstremt nede på Fermentoren. Men nogle gange bliver det for meget, Selv for nørder som os. En

dejlig velbalanceret og velbrygget pilsner kan vi også sagtens nyde. Så midt i denne skøre juletid med krydrede stærke øl vender vi tilbage til rødderne.

Det tjekkiske bryggeri Pivovar kout laver noget af verdens bedste lager øl og vi har været så heldige at blive tilbudt et par fustager! Bryggeriet går meget op i kvaliteten af deres produkt, de sætter korte holdbarhedsdatoer på deres ufiltrerede og upasteuriseret fadøl og er ikke meget for at sælge til nye kunder .Det er noget vi kan forstå og anerkende og vi er meget ydmyge over at få denne mulighed.

Så lørdag d. 12 dec sætter vi følgende 4 lækre lagers på:

Koutský 10° Světlé Výčepní - 4% - Czech Pilsner (Světly)
Koutský 12° Světly Ležák - 5% - Czech Pilsner (Světly)
Koutský 14° Tmavý Speciál - 6% - Czech dark lager (Tmavý)
Koutský 18° Tmavý Vánoční Speciál - 9% - Doppelbock (Dark Christmas special)

og glædelig jul til alle ølentusiaster med ønsket om et godt og lykkebringende nytår.

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C