



**Medlemsmøde den 15. august 2023
kl. 19:00 på Dronning Louise med
Kingspot Brewhouse**



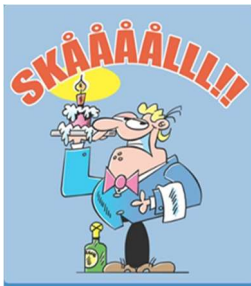
Sådan var Leon Kongsteds introduktion i nyhedsbrevet:

Du skal smage øl fra Kingspot Brewhouse, som holder til i Horne nord for Varde. Jeg brygger øl i mit nano bryghus, hvor jeg ugentlig kan brygge ca. 150 liter håndbrygget specialøl. Der er tale om øl brygget med masser af råvarer og kærlighed til øl, og som man har brygget øl i århundreder. Min egen tilgang til godt øl tager udgangspunkt i nydelse af øl ved brug af alle sanser. Som ægte ølentusiast ved du, hvad jeg taler om.

For nuværende brygger jeg 16 varianter i løbet af året, og med mit forholdsvis lille Set up, så har jeg sjældent mere end 7-9 varianter af gangen. Så hvad du skal smage på aftenen, kan jeg ikke sige med sikkerhed, men jeg medbringer 8 øl af meget forskellig karakter. Og det passer så udmærket med min egen opfattelse af godt øl, som dækker over en meget bred tilgang til specialøl.

Jeg kan nyde ufatteligt mange stilarter, og må kun give fortabt over for nogle ganske få. Med andre ord: Du får et indblik i min tilgang til godt øl, som dækker over mange, meget forskellige stilarter.

Ses vi? Det tror og håber jeg. Leon Kongsted



Ordet skål stammer fra vikingetiden. Det henviser til den fælles skål man drak af. Det er også muligt at det er beslægtet med det oldnordiske ord "skalli" som betyder hjerneskal eller skaldet. Ordet hænger sammen med vikingernes selskabelighed.

En skål er en handling, hvor flere personer, inden disse i fællesskab drikker, gør tegn til at ønske noget godt og betegner også den ceremoni, der går forud for drikningen. En skål kan være ledsaget af ordet "skål" eller en egentlig tale.

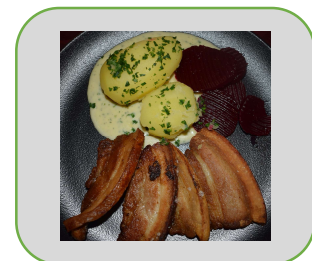


Menu

**Stegt flæsk
med
persillesovs
og rødbeder**

23 deltog i spisningen

**40 var mødt frem til
smagningen**



Så skulle vi vist nok være klar til informationer fra formanden og af dem var der mange og særdeles vigtige.

Medlemsmøde 1 august 2023

2023

02-09-23 - Øllets Dag 2023

Ingen pubcrawl — arbejder på en anden lørdag vedr. pubcrawl kl. 10.00 - ca. 16.00

Salg af glas inkl. 2 poletter 30 • 11 stk. = 100,-
Medlemspolet: 1 polet

19-09-23 — Årsmøde

- Hvis man har lyst til at hjælpe er der altid plads nogle flere i bestyrelsen eller aktivitetsudvalget (henvendelse til nuværende formand)

14-10-23 - EM i Håndbryg kl. 12.00 - ca. 18.00

- Hvis man har lyst til at deltage, så tag kontakt til Søs
- Afholdes i Spangsbjerg havens fælleshus

27-30 november — Juletur til Bremen

- Hvis man vil med på denne tur, kan man henvende sig til Buster eller læse på www.busters.dk

2024

1-2 marts 2024 — Fanø Strong Beer festival

- Ølmiddag på Fanø Krogaard - torsdag 29 feb. 910,- kl. 17.30
- Festival fredag 370,- kl. 16.00 - 20.00
- Festival lørdag 370,- kl. 14.00 - 18.00
- 2 dags billet - 670,-
- Billetter købes via Facebook / Fanø Bryghus hjemmeside

22-24 april — Buster tur til Bamberg

Hvis man vil med på denne tur, kan man henvende sig til buster eller læse mere på www.busters.dk

HUSK: Hold øje med nyhedsbreve / Facebook angående diverse arrangementer



Dagens smagning – fra venstre mod højre 1-8 og tekst i samme rækkefølge nedenfor.



Leon Kongsted alias Kingspot fortalte levende om baggrunden for sin fascination af øl brygning og herunder, at det havde været som en snebold-effekt, da hans første gang bryggede en mindre portion i køkkenet. Det udviklede sig og hans hustru var nu ikke helt tilfreds med hans "udbredelse i køkkenet", hvilket var årsagen til, at han flyttede til Horne, hvor han i forvejen havde lager for materiel til brygning

Nu er det ikke muligt at gengive alt det, der blev sagt, idet det vil fylde for meget, men også fordi jeg grundet mit handicap ikke altid kan høre, hvad der bliver sagt. Men jeg vil opridsse nogle af Leons bemærkninger.



Først lidt om øllet – 8 i alt – og så lige en afsluttende overraskelse i form af en test:

- 1) **Herbal lager, Pilsner**, 4,9 %, opskrift nr. 109 – tekst "Naturen til far til fire tilbage" og med en hulens masse ingredienser jfr. bryggeren.
- 2) **Vienna Lager, Lager**, 5,1 %, opskrift nr. 108 – tekst "Sensuric sequences silencing sensationel" ligeledes med mange ingredienser, hvilket sådan set gælder for de fleste øl.
- 3) **Dunkelweizen, Hvedeøl**, 5,2 %, opskrift nr. 106 – frugtagtig med brombærsmag – tekst "Futile fortitude ferociously frail".
- 4) **Helles Bock, Bock**, 6,7 %, opskrift nr. 128 – tekst "Grottegejser".
- 5) **Nordlys, American Pale Ale**, 5,4 %, opskrift nr. 101 – her var ikke nogen ekstra tekst, men alle øl har i øvrigt teksten "A bit more th an ordinary".
- 6) **Dark Apa, American Pale Ale**, 5,5 %, opskrift nr. 119 – tekst "Recreationally reinstated relaxed ransach".
- 7) **Saison, Belgisk ølstil**, 5,4 %, opskrift nr. 121 – tekst " Extraterrestrial euphemism explicitly exiting".
- 8) **Coffee Stout, Stout**, 5,3 %, opskrift nr. 107 – tekst "Naturfænomener".

Håndbrygget, flasket og modnet i Horne. Der kan være en anelse bundfald, som du sagters kan drikke – det bar øl!



Bryggeren efter en hård dag

I øvrigt er alle øl også med følgende tekst:

Test: En flaske uden etiket – uden navn – alkoholprocent ukendt – men med både duft og smag af røg. Derom var alle enige og så kunne selv smage sig til den smag man nu mente der var.

Red: Jeg kan røbe at ovennævnte øl var en "Den Sorte Carribean of the Pirates Forbandelse" – en røgeøl på 5,2%



"Og så sagde Leon vistnok dette, hvis jeg husker rigtigt":

- 🍷 Laver ca. 75 bryg om året – i begyndelsen et bryg.
- 🍷 Kom i et bryggelaug og blev bidt af brygningen.

- # Er oppe på 16 varianter og kan brygge 150 liter.
- # Øl skal være med god smag – den skal være behagelig at drikke og han har selv en bred smag.
- # Uanset om øllet er godt eller man synes det er dårligt – så husk at det er en oplevelse.
- # Ens etiketter – forskellige farver – ikke noget han har bestilt - en svoger var lavede dem sådan.
- # Elsker ordleg og kryptiske sætninger (og det ser man jo på flaskerne).
- # Ynder at bruge appelsinskal i flere øl – men i passende mængder – det samme med krydderurter.
- # Opskrifterne kan som udgangspunkt være den samme – men de ændrer faktisk hele tiden.
- # Skal lige prøve noget nyt.
- # 70 % af produktionen sælges på messer, foredrag, øl smagninger og lignende.
- # Skal være behagelig at drikke – kan lide forskellige stilarter og ingredienser er noter i øllet.



Den sædvanlig lodtrækning fandt sted med Leon som trækker og Jakob som holder – og vinderne blev:

Nr. 1 Gerd Nielsen

Nr. 2 Per Lemb

Nr. 3 Per Hansen



**Fra venstre Per
Hansen – Per Lemb –
Gerd Nielsen og
sprehstallmeister
Leon Kongsted**

Finn Thor Sørensen referatus



**Efter
smagningen?**

