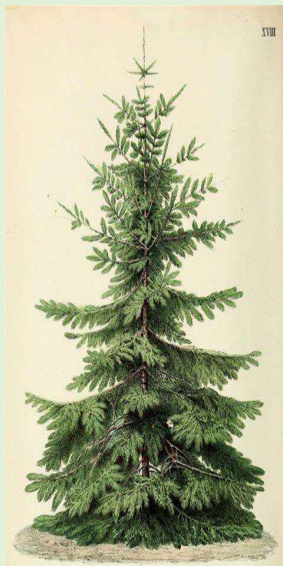




**Medlemsmøde den 17. december 2024 kl.
19 på Dronning Louise
Juleøl smagning og Quizmas**



Så skal der quizzes

Håber du har fulgt med i dagens gang inden for diverse emner det seneste års tid. For på dette møde skal der quizzes, - ja der skal.

Buster har som de tidligere år fremtryllet en quiz, som vi skal prøve kræfter med.

For at det ikke skal blive alt for "tørt", vil quizen blive krydret med 9 smagsprøver på diverse øl / juleøl. Øllene præsenteres af formanden.

Der vil selvfølgelig være præmier til de 3, som har flest rigtige i quizen.

Så kom endelig og dyst med!

Her til sidst vil jeg bare ønske jer alle sammen en rigtig god jul samt godt nytår.

Håber, at I får nydt nogle af alle de gode juleøl

Vi ses i 2025

Nyhedsbrevsredaktør Ole Spangsberg

Årets sidste smagning - og det endda lige ovenpå en julefrokost for 3 dage siden – man kunne have haft sine bange anelser om nu også der var energi til at møde frem og oveni en uges tid før juleaften! Og for lige at minde om julefrokosten er her et par fotos af "slaget på Dronning Louise".



Før

Efter



Ak ja! Vi haster hurtigt videre – for hvad er jule øl egentlig



Der var en markant forskel i etiketterne dengang og nu

En anden væsentlig forskel er ikke, at man bryggede øl op til julen, for det har man gjort siden vikingetiden og den kendte hvidtøl er ældre end julen, men roden til brygningen er gammel nordisk tilbage fra vikingetiden, hvor den blev brugt til at fejre vintersolhvervet og var kendt for sin søde krydrede smag med kanel, nelliker og muskatnød. Dagens julebryg er en helt anden sag og ofte med stort alkoholindhold.

Menu



Braiseret svinekam med små stegte kartofler og rodfrugt samt champignon sovs med Baltazar øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri



Der er skam også lavet juleøl i Esbjerg



Bryggeriet lå i Fynsgade 55 og ændrede i 1948 navn til Rørkjær Bryggeri

33 personer fandt vej til dagens smagning og formanden bød velkommen til årets sidste møde i Esbjerg Ølentusiaster, hvor vi skulle smage 9 øl og traditionen tro med Buster som Quiz master og dermed styrmand for udskænkningen undervejs.



1-9 fra venstre mod højre – MEN – Nr. 2 står som nr.1 og nr. 1 som nr. 2 – forvirret? Rolig nu! Det bliver værre.



Esbjerg Medlemsmøde - Quizzmas
17. december 2024
Dronning Luise, Torvet 19, 6700 Esbjerg

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Nissemor	HaandBryggeriet	6,0	
2	Mørk Guld Jul	Svaneke Bryghus	5,7	
3	Dark Nights	O/O Brewing	4,5	
4	Fairytale of Brew York (2024)	Brew York	4,9	
5	Now Is the Time (2024)	Alefarm Brewing	6,2	
6	Julestjernen	Skanderborg Bryghus	5,8	
7	Lars X-mas	Flying Couch Brewing	6,2	
8	Witnicki Porter Leżakowany 3 Lata	Browar Witnica	8,5	
9	Gouden Carolus Christmas / Noël	Brouwerij Het Anker	10,5	

Livet er herligt – men intet er
dog som et stort velskænket
glas øl!

I vin er der visdom – i øl er
der frihed og i vand er der
bakterier

Alkohol kan meget vel være
mandens værste fjende, men
Bibelen siger “elsk din fjende”

Øl er beviset for, at Gud elsker
os og ønsker vi skal være
lykkelige



Og så var der quiz og øl med Jakob som forklarede om juledråberne, hvor der et år blev lanceret omkring 270 af slagsen, men vi nøjes nu med 9 stk.

Nr. 1: Nissemor fra Håndbryggeriet, 6,0 % mørk juleøl – Winter Ale – med ristet malt, chokolade og krydderier – sødlig smag sammen med krydderierne, kanel og nellike.

Nr. 2: Mørk Guld Jul fra Svaneke Bryghus, 5,7 % Lager Winter – en gammel travet piftet op med citrus og skulle angiveligt være god til alle julens måltider. 5 af 6 stjerner i Jyllands Posten 2.11.2018.

Nr. 3: Dark Nights fra O/O Brewing, 4,5 % Lager Munich Dunkel – noter af chokolade og ristede mandler samt kaffe og ristede malte. Let sødme.



Spørgsmål og øl kom i en lind strøm fra Buster med deraf følgende hovedbrud. Godt der også var øl.

Nr. 4: Fairytale of Brew York fra Brew York, 4,9 % vinterlig Milk Stout – med smagsnoter af ahornsirup og ristede pekannødder og ligesom alle andre øl, der laves i denne tid, hvor der skulle være vinter, så skulle den her også være god i kulden.

Nr. 5: Now is the time 2024 fra Alefarm, 6,2 % IPA - brygget med lokalt dyrket malt og lokale granspidser fra Greve Skov, der ligger lige ved siden af bryggeriet. (Tjah! 100x50 m skov og så endda en hundeskov)!

Nr. 6: Økologisk Julestjerne fra Skanderborg Bryghus, 5,8 % NEIPA – tilsat tyttebær, der angiveligt skulle farve øllet rødt, men det virkede nu mere i retning af en mislykket gul farve. Og referenten og nogle af deltagerne har det lidt svært med at få IPA over i juleøls smagen!



De gnavne gamle
mænd fra Muppet



Dupont og
Dupont



Den polske
forbindelse



Øl skafferen



Sprechstall-
meisteren

Hvem begyndte, og
hvornår, at lave juleøl?

Albani – Blålys 1960

Wibroe – Julebryg 1962

Thor X. Mas 1969

Carlsberg – 47 1972

Tuborg – Juleøl 1981

Thisted – julebryg –
1982

Alban – Rødhætte 1981

Two beer or not two beer.

Det er en misforståelse, at man ikke
kan more sig uden alkohol, men det er
da heldigvis en misforståelse, der
sjældent opstår.

Everybody's got to believe in
something. I believe I'll have another
beer.

Vist er det rigtigt, at alkohol aldrig har
helbredt en mand for hans forkølelse,
men det har en læge heller aldrig.



Nr. 7: Lars X-mas fra Flying Couch, 6,2 % New England Hazy IPA - skulle angiveligt være juleinspireret med kraftig humlearoma med noter af citrus og krydderier (længere væk fra juleøl kan man da vist ikke komme)

Nr. 8: Witnicki Porter Lezakowany 3 lata fra Browar Witnica, Polen, 8,5 % Baltic Porter – bryggeriet grundlagt i 1848 af en tysker og overtaget af den polske stat 1948 – privatiseret i 1991 -eksporterer til flere lande – denne øl har lagret i 3 år.

Nr. 9: Gouden Carolus Christmas fra Het Anker, Belgien, 10,0 % Belgian Strong Dark Ale – brygges kun en gang om året og det sker sent i efteråret. Med 3 slags humle og diverse krydderier.



Så nåede vi igennem såvel quiz som smagningen og i en form for kaosstemning blev vinderne fundet og fotograferet – gæt selv hvem der er hvem og hvad de hedder!



Formanden sluttede af med en orientering om indholdet i de kommende møder, hvilket lød spændende og her til slut ønskes **alle Glædelig Jul godt nytår** og på gensyn – *Finn Thor Sørensen*



Der lukkes og
slukkes

