

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

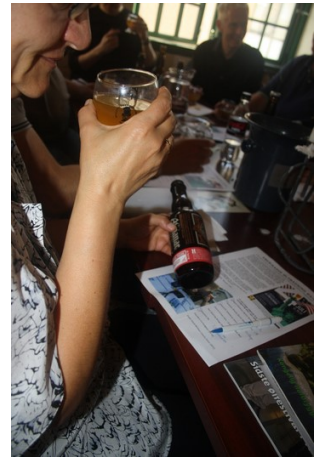
Amerikansk uafhængigheds ølsmagning



På selveste uafhængighedsdagen 4. juli præsenterede ølbloggeren The Master of Hoppets 8 spændende og meget forskellige amerikanske øl for 60 fremmødte ved det andet af 3 sommersmagningssamarbejdsprojekter mellem DØE Aalborg og Vinspecialisten Aalborg. Stemningen var lige så høj som lydniveauet blandt de fremmødte, der



var et godt mix mellem ølentusiaster og øl-interesserede.





Lokalformanden fortalte om sit første møde med den ølbegeistrede The Master of Hoppets alias Peter Vad Godtberg Jensen. Det skete i forbindelse med artikelskrivning til ØLentusiasteN. Peter blev præsenteret som kompetent øl Anmelder på youtube, hvor han har sin egen kanal. Læs mere i **artiklen** som blev resultatet af det omtalte møde. Peters optræden denne aften startede i heavy metal T-shirt (som det sker i alle hans beer reviews), men han skiftede snart til 4th of July skjorte.

Men først og fremmest benyttede lokalformanden lejligheden (og stilheden i starten) til at fortælle de mange ikke-medlemmer om foreningens fortræffeligheder.

Sune og Peter havde sammen fundet de 8 øl der skulle smages. Som et ekstra og meget velkomment indslag var det lykkedes Sune at skaffe de 5 samarbejdsbryg som Amager Bryghus lavede sammen med amerikanske bryggerier under Copenhagen Beer Celebration. De 5 øl; Orange Crush, Todd The Axe Man, Tulsa Twister, Shadow Pictures og Danish Metal, blev købt til nydelse før smagningen og til at drikke til maden samt til at bringe med sig hjem. Det var lidt af

et scoop at få de 5 øl til Aalborg, da de faktisk blev præsenteret samtidigt på Amager bryghus ved bryghusets Amerikaner-dag.

Efter den tredje øl var det tid til mad. Kim og Sune havde købt ind til og lavet pulled pork burger med coleslaw med bagt kartoffel til. Det tog lidt tid at få de mange burgere fremstillet og til folket - men med fælles hjælp gik det alligevel gevaldigt tjept...

NR	NRNAVN	BRYGGERI	ALKO%
1	Hazelnut Nectar Brown Ale	Rogue Ales, Boston	6,2
2	AleSmith IPA	AleSmith, San Diego	7,25
3	Speedway Stout	AleSmith, San Diego	12
4	Brandy Barrel Pêche	Almanac Beer Company, San Francisco	7
5	Curmudgeon Old Ale	Founders Brewing Company, Michigan	9,8
6	Mongo IPA	Port Brewing, San Marcos California	8,5
7	Evil Twin Bible Belt	Prairie Artisan Ales, Oklahoma	13
8	Bourboun County Stout	Goose Island Beer Co., Chigaco	14,2





Det var en rigtig fin smagning og som det ses ovenfor var det 8 meget forskellige øl, hvor der både var surt, sødt, humlet, lyst og mørkt og meget stærkt øl. Peter fortalte indlevende om øllene og sine besøg på bryghusene bag. Desværre kunne man ikke høre alle hans guldkorn, da flere ved smagningen var mere interesserede i at høre sig selv end i at høre om Peters spændende øl-oplevelser.

Næste gang Danske Ølentusiaster, Lokalfdeling Aalborg og Vinspecialisten Aalborg byder på smagning i sommersmagningssamarbejdet er den 23. august, hvor Thomas Schön fra Mikkeller præsenterer 8 spændende øl.

Grunden til at lave 3 møder henover sommeren, med Vinspecialisten som arrangør, hvor vi sammen satser på at få de helt store kanoner til byen, er den simple, at de smagninger er for dyre, og muligvis for nørdede til, at vi kan samle nok almindelige ølentusiaster, så det økonomisk kan hænge sammen. Samtidigt er det også et glimrende udstillingsvindue for foreningen - en god måde at vise kommende medlemmer hvad vi står for.

