



Medlemsmøde tirsdag den 16. januar
2024 kl. 19 på Dronning Louise
Tema: Det mørke Jylland



Sådan stod det i Nyhedsbrevet fra Ole Spangsberg som oplæg til smagningen:

Det mørke Jylland



Det er mørkt - det er koldt - det er rigtigt januar. Dog mangler vi sneen her i den sydvestlige del af Jylland. Bag temaet: "Det mørke Jylland" ligger ikke den geografiske historie, men derimod - i vores sammenhæng, selvfølgelig - noget med mørke øl fra Jylland!

Vi vil komme en del rundt i Jylland - også til steder, hvor man nok ville blive meget fornærmede, hvis de blev betegnet som - geografisk - at tilhøre "det mørke Jylland". Mød op på tirsdag til en rigtig "vintersmagning", hvor vi igen har haft stigen fremme for at nå nogle af øllene.



Menuen var svinemørbrad med små stegte kartofler, rødløg "ad libitum" (de fyldte i hvert fald meget samt små ærtebælg og sauce med en eller anden øl – **19 deltog** i spisningen



Det var en mørk og stormfuld aften, hvor sneflokke kom vrimplende henover Torvets is bane trimlende og vinteren var ikke begyndt at rinde i grøft og grav for spurven sad stumt bag kvist for det haver så nyeligen sneet, så vær velkommen herrens år det er så hvidt derude, hvor sneen dækker mark og mose for intet i verden er så stille som sne og i sne står urt og busk i skjul nu, hvor juletræet med sin pynt er båret ud og ej mere stråler fra sin top, men i den lune stue sidder Ølentusiasterne og venter spændt på, at øllene bæres ind medens Ole og Jacob bladrer i en ret så tung manual om øl i Jylland mellem tvende have medens referenten med et smil bærer sin byrde og spidser pennen.

38 deltagere var klar da formanden bød velkommen og indledte med en omfattende orientering om løst og fast i den vestjyske del af Kong Frederik den X'endes rige. Her rettedes en særlig velkomst til de nye medlemmer, der var mødt frem. "Det er glædeligt", sagde han.

Kommende arrangementer

Esbjerg Bryghus

- 20 januar – Eksklusiv Stoutsmagning – 15.00 (facebook)
- 25 januar – Dry & Bitter Mini Tap Takeover – 16.00 (facebook)
- 24 februar – IPA Smagning m. spising – 15.00 (facebook)
- 7 marts – Belgisk Ølsmagning – 19.00 (facebook)
- 23 marts – Belgisk Ølsmagning – 15.00 (facebook)
- 17 august – Esbjerg Ølfestival (facebook)

FOF

- 22 maj – Ølsmagning Nyheder fra Nær & Fjern (www.fof.dk)

Esbjerg Ølmesse

- 26 januar – Blue Water Dokken – 17.00 / 22.00 (www.sepe.dk / facebook)

Ølgod Beer Festival

- 1 juni – Ølgod Stadion - 14.00 / 02.00 (www.billetsalg.dk /facebook)

Ølsted Bryglaug

- 4 maj – 09.00 – 18.000 (<https://ale.dk/aktiviteter/arrangementer/>)

Buster – smagen på Djursland & Mols

- 26 – 30 august – (www.busters.dk)

Ølfestival København

- 24 maj – (11.00 – 16.30 / 17.30 – 23.00) – (www.olfestival.dk)
- 25 maj – (11.00 – 16.30 / 17.30 – 23.00) – (www.olfestival.dk)

Formanden beskrev årsagen til udsagnet "Det mørke Jylland" og "Hvorfor er Jylland mørkt"?



Det er ikke, fordi jyder taler sort eller der er færre solskinstimer mod vest, når jyderne de seneste 130 år har måttet høre om »det mørke Jylland«. Forklaringen findes i det mørke Afrika.

Den amerikanske journalist Henry Stanley blev i slutningen af 1800-tallet sendt til Afrika for at finde Dr. Livingstone. Men Stanleys opdagelsesrejse sluttede ikke her. Han brugte 3 år på at udforske Afrika og en af hans observationer var, at skovene var mørke og indbyggerne så helt blå ud. Hans bog blev oversat til dansk i 1888 til »Gennem det mørke kontinent« og den gav efter sigende anledning til at kalde de dele af Jylland, hvor Indre Mission havde størst indflydelse, for »det mørke Jylland«. Umiddelbart en lidt pudsigt association. Og der findes ingen dokumentation for, at københavnere fandt på navnet. Men mon ikke? Så kan man jo spørge sig selv, hvorfor Sjælland bliver kaldt Djævleøen.

Så er vi ved at være klar til smagningen for Ole, Fritz, Jacob og Svend har opmarcheret Øllene!



Jyden han æ stærk å
sej og han goer et
hjem før den sist øl
er drokken!

Dagens sprechstallmeistere var for at blive i det der med det indremissionske og overtroen, hvilket formentlig var den rette årsag til betegnelsen "Det mørke Jylland" – fra venstre Ole – Kenneth – Jakob.



Nr. 1: Oluf Kvitter fra Klosterbryggeriet i Skanderborg, 7,0 %

Nr. 2: Sød Porter med Kahlua og kaffe fra Pjaltenberg Bryghus – Vesterenge, Ribe, 7,2 %

Nr. 3: Michael Anker fra Skagen Bryghus, 6,0 %

Nr. 4: Good morning Vietnam fra Bad Seed Brewing I Storvorde, 8,3 %

Nr. 5: Good Night Mekong fra Bad Seed Brewing I Storvorde, 12,5 %

Pause

Nr. 6: Leche De Motor fra Hazy Beer Brewing Co. I Århus, 10,3 %

Nr. 7: Racin for Pink Slips fra Rockabilly Brew i Tjele, 11,5 %

Nr. 8: Limfjordsporter fra Thisted Bryghus, 7,9 %

Nr. 9: Promise Kept fra Fanø Bryghus, 13,0 %



Fra venstre nr. 1 til nr. 9. Jakob berettede om nr. 1 – 6 - 7 og 9– Kenneth om nr. 2 og ole om nr. 3 – 4 - 5 – 7 og 8.

Nr. 1: Oluf Kviter, klosterbryggeriet, Skanderborg, 7,0 %

Oluf Kviter

Vores mørke økologiske ale er en hyldest til lægbroderen Oluf Kviter der levede for 800år siden.

Oluf levede på Øm Kloster uden at være en munk. Han tog sig af det praktiske arbejde og endte med at testamentere gårde, skove og indbo til klosteret ved sin død. Dette var en gave af en sådan størrelse, at munkene efterfølgende hyldede hans minde med et årligt mindemåltid.

For at fejre vores tætte forbindelse til Øm kloster hylder vi Kviter med vores fyldige økologiske ale på 7%. For at skabe en særlig oplevelse har vi tilsat tranebær og havre. Dette giver denne mørke og let bitre øl en behagelig sødme og fedme.

Nr. 2: Sød Porter og Kahlua med kaffe, Pjaltborg Bryghus, Ribe - 7,2 %. Her skal indledningsvis berettes om det chok vi fik. Kenneth var i lange bukser og pudsende sko, men han forklarede, at det var efter ordre fra "øverste myndighed" på Chateau Pjaltborg og han fortsatte med en lille beretning om Pjaltborg, hvor han og kammeraten Thomas har været bryggere i 17 år på hobby basis. I starten bryggede man 200 liter ad gangen, men droppede alt om kommerciel drift grundet papirjunglen.

Nu brygger de 45 liter ad gangen og eksperimenterer hele tiden. I 2023 lavede man 32 forskellige bryg og konceptet er – kan det det drikkes, så beholdes det – hvis ikke, så er det ud. Herværende øl er kommet til på baggrund af hans hustru "der nu godt kunne tænke sig noget øl hun kunne drikke" og den her, den kan hun li`. Processen er med 67 grader varme til mæsken – 1 kg. Laktose – 5 slags kaffe testet og det blev til 3 del kaffe – 5 dl. Kahlua til 20 liter og så ellers på flasker og pasteurisering.

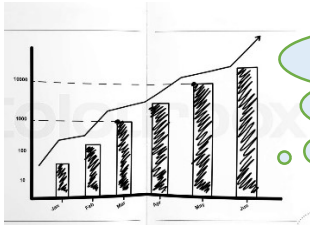
Nr. 3: Michael Ancher Enebær Stout, Skagen Bryghus, 6,0 % - Her er tale om en herre-øl, som er brygget på forskellige sorte malte, speltmalt, samt enebær og lynghonning. Bitterheden fra de tørrede enebær er lige så intens som havgus fra Skagen Nordstrand. Den tilsvarende dame øl er Anna Ancher, som er en ale med hyben. De to øl er en del af serien Kunstner øl, som består af 5 forskellige typer øl med hvert

Nr. 4: Good Morning Vietnam - Milk Stout, Bad Seed Brewing, Storvorde, 8,3 % - Øllen er brygget med laktose og Vietnamesisk kaffe. Titlen refererer til en amerikansk krigs-komedie film fra 1987 - handlingen foregår i 1965 i Saigon, hvor *Adrian Cronauer* ankommer og skal arbejde som discjockey for den lokale U.S. Army radiostation. "Gooooood morning, Vietnaaaam" er den sjove og småtossede discjockey Adrians morgenråb til de amerikanske soldater. Hans udsendelser overskrider de officielle programregulativer med flere dagsmarcher, men snart er Adrian Cronauer blevet soldaternes idol, officerernes mareridt.

Nr. 5: Good Night, Mekong – Milk Stout, Bad Seed Brewing, Storvorde, 12,5% - Hører til bryggeriets Small Batch Beer Release, som man begyndte på i slutningen af 22 og er storebror til Good Morning, Vietnam. Det er en større og dristigere version med mere af det hele. Der bruges samme opskrift. Men der laves en meget stærkere basis øl, som koger i 5 timer for at øge øllets intensitet og kompleksitet. Øllen er brygget med laktose og autentisk vietnamesisk kaffe. Godnat, Mekong har en intens brændt aroma med noter af kaffe, vanilje, karamel og mørk chokolade, og en smag med en god balance mellem sødme og bitterhed.



PAUSE Med måling foretaget af Dansk Humørmålingsinstitut.



Humørmålingsinspektør **A.L.E. Graf** udtaler at niveauet for de tilstedeværende ølsmagere nu er så højt, at det ikke længere kan måles

Nr. 6: Leche De Motor – Hazy Beer Brewing, Højbjerg – Chokolade Stout, 10,3 % -

Hazy Bear Brewing Co + Bad Seed Brewing

Hazy Bear Brewing Co og Bad Seed Brewing har sammen gjort noget af det de er bedst til. Nemlig at brygge en stor stout. Det her samarbejdsbryg har resulteret i en Mexican hot chocolate stout med vanilje, kakao, kanel og Ancho chili. Det er ikke en chiliøl, men en imperial stout med masser af smag. Det er rasende lækkert :-)

December 2023 - Efter kun ét år må endnu et bryghus lukke og slukke.

Bryggeriet er gået konkurs.

- Med krig i Ukraine, energikrise og stigende omkostninger har det været en kamp og op ad bakke at få en ny virksomhed til at vokse.

Nr. 7: Racing for Pink Slips, Rockabilly Brew, Tjele, breakfast Stout, 11,5 % - Stout med kaffe og chokolade – et lille bryggeri uden for Viborg. Drevet som eksperimenterende tidligere fantombryggeri med passion for Rockabilly Kulturen. Navnet hidrører fra motorverdenens racerløb og er udtryk for det "slips" man får, altså et stykke papir for start og så videre. Fyldt med megen malt og cremet som motorolie.



Nr. 8: Thisted Bryghus - Limfjords Porter - Baltic Porter Alkoholprocent, 7,9 % - Thisted Bryghus købte ved lukningen af Urban Bryggeriet i Aalborg i 1986 rettighederne til navnet og den karakteristiske blå/orange etiket. I 1989 kom Limfjordsporteren så på markedet og brygmester Peter Klemensen fortsatte med at udvikle på opskriften indtil 1997, hvor han ikke mente, at den kunne forbedres yderligere. Sidenhen er denne øl blevet et ikon i ølverdenen, og det er et af de relativt få produkter fra Thisted Bryghus, der findes uden for landets grænser – senest i USA, hvor den fås på fad. Limfjordsporter, eller i folkemunde: "Øllets Gentleman", er en næsten sort undergæret porter med en cremet lysebrun skumtop. Smagen er kompleks og domineret af lakrids, røg, ristet byg og maltsødme – afstemt med en markant bitterhed fra humlen.

Nr. 9: Promises Kept - Fanø Bryghus - Barley Wine, 13,0 % – fadlagring på egetræs – fyldig smag - collab bryg med Pleasanti Street i København - engelsk inspireret Barleywine med noter af figen og caramel.

Det blev en aften med lidt af hvert, men en aften med højt humør og godt øl med fantastisk stemning, der giver anledning til stor ros for arrangementet. Men som referent skal man jo tage også de små særheder med.

Her skal Jakob roses for at kæmpe sig igennem med forklaringer til øllene. Ole er en hård modstander når han skal forklare kampen for at købe øllet billigst muligt.

Der var var musik og sang – når det lykkedes – men skidt med det for det var vel de færreste der registrerede de tekniske problemer.

Et par ekstra informationer fra formanden:

- Strong Beer Festival på Fanø Bryghus i marts udsolgt, men der kommer lige 25 ekstra billetter.
- I februar kommer Henrik fra Beer Shoppen med Danmark mod Belgien smagning.

Dagens vindere i lodtræningen blev:

- 1. Aage Lauridsen – yderst th.**
- 2. Søren Høj – yderst tv.**
- 3. Per Iversen – i midten**

De to andre vides ikke hvem er!



Apropos det mørke Jylland: En jyde og en københavnner står og taler sammen og jyden udbryster ”jow no æred snår winter vi hår slet ingen sommer hat” – hvortil københavnneren svarer ”hallo hva `ska man også med en sommerhat om vinteren”!



Som referent arbejder man under ”vågent tilsyn” – Finn Thor Sørensen