

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nu har vi også øllene klar til årsmødet

Den 2. september blev der indkaldt til årsmøde. Nu er tiden kommet til at offentliggøre de øl vi skal smage. Vi bliver i lokalområdet med alle øl undtagen den sidste.

Efter en god snak med Michael Alhof, brygmester på Humleland, og smagning af øl fra tanken, er vi landet på et program hvor en stor del af smagningen kommer til at cirkle omkring på humle, frugtighed og syre. Med to markant anderledes indslag som i kan se.

Inden du læser videre så læg lige mærke til at Hantwerk åbner dørene kl 18 og at årsmødet starter kl 19. Årsmødet varer sjældent længe og der er kun et punkt mere vi skal have klaret inden smagningen. Nemling indstillingen af årets bryggeri.

Her følger så listen over de øl vi kommer til at smage.

Tysk Dialekt, Humleland, Dry hopped pilsner, 5%  
(tappedato 28. september)

- en lækker laid back dry hopped tysk pilsner. Øllen er lagret øllen i 6 uger og Humleland har holdt sig til moderlandets råvare og kun brugt den tyske Callista humle. Øllen har en sprød og frugtig profil.

Plus Minus, Humleland, DDH New England IPA, 7%  
(tappedato 28. september)

- en DDH IPA hvor Humleland har givet den mere "krop" og en mindre alkoholprocent. Deraf navnet Plus Minus. Den store mængde Dry Hop giver øllen en tropisk og juicy profil. Humlet med Columbus, Simcoe, El Dorado, Citra og Sultana.

Pollux, Obeservatoriet, Hoppy wild ale, 5,5%

- et blend af to batches, begge lagret i egetræsfoundre i 9 måneder med vilde gærkulturer. Efter blanding er

### Årsmøde hos Humleland

Med efterfølgende ølsmagning

Det er gratis at deltage i årsmøde uden ølsmagning

Mandag 4. oktober kl. 19:00

Hantwerk, Fiskerivej 2D, 8000 Aarhus

Pris 100 kr.

Tilmelding og betaling:  
Mobilepay: 905150  
(Danske Ølentusiaster Aarhus)

Bank: 9570 13256209  
Angiv medlemsnummer + navn.

Øllen generøst tørhumlet med Citra humle.

Krop & Sjæl, Humleland, hazy IPA 8% (tappedato 28. september)

- den har fået sit navn fra dens lækre fylde og saftige smag. En øl med mere af det hele, som Humleland synes er ren balsam for sjælen. Knap dåsen op ... tag en tår ... luk øjnene ... og se din sjæl forlade din krop ... ej okay, det er bare lækker tropisk humlejuice. Humlet med Columbus, Citra og Idaho 7

Pastry 1, Brew 42, Pastry stout, 11%

- kagestout med chokolade, karamel og pecannødder. Collab, eller tvillingebryg som bryggeren skriver, med Thyras Bryg i Roskilde.

Frugtbølgen, Humleland, Fruited kettle sour, 7% (tappedato 28. september)

- den er Humlelands vildeste frugtøl til dato. Øllen er kettle soured og har derefter i gæringsprocessen fået tilføjet laktose og en kæmpe mængde frisk frugtpuré af både ananas, mango og guava.

Cuvée van der Kaiser Imperial Black (2020), Het Anker, Belgian Strong Dark Ale, 11%

- det er jo bare en god afslutningsøl.