

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Oktober 2013

Læs om:

- Årsmøde og ølsmagning hos Studenterbaren
- Wintercoat modtog Den Regionale Ølpris
- Den store håndbrygssmagning hos Århus Syd
- Smagninger hos Lokalfdeling Skanderborg
- Ølsmagning med Billy Smith, Redhook Ale Brewery hos Cockney Pub
- Smag på verden hos Voldby Købmandsgaard
- Åbent hus hos Indslev Bryggeri
- Uncle Sam's - ny ølbar i Århus
- Danske sjældenheder. Månedens tema hos fairbar
- Ølmesse i Hadsten
- Ølentusiasternes J-dag hos fairbar og Studenterbaren
- 5 retters middag og øl fra Aarhus Bryghus hos Skovmøllen
- Bøfhuset flytter sammen med bryghuset
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Årsmøde og ølsmagning hos Studenterbaren

Så er tiden kommet, hvor vi skal afholde årsmøde. Årsmødet forventes at vare en tyve minutters tid og efter årsmødet afholder Tue Starcke-Jensen igen i år en ølsmagning med nogle af barens spændene øl. Det bliver selvfølgelig dem fra det berømte ølentusiastkøleskab som gang på gang har sikret Baren - Dansk Ølmærke.

Vi skal smage følgende øl:

1. Port Brewing Hot Rocks

Den Regionale Ølpris



Tak til lokalnæstformand i Holstebro Brian Holgersen for billederne.



2. Schelde Hop Ruitter
3. Maisel & Friends Stefan's India Ale
4. Lagunitas Undercover Ale
5. Brewdog Abstrakt 12
6. Ompollo Brygd
7. Alesmith Old numbskull

Dagsorden ifølge bestemmelserne i Danske Ølentusiasters vedtægter paragraf 13, stk. 5.:

1. Valg af dirigent
2. Beretning om Lokalfdelingen
3. Valg af Lokalfdelingsformand
4. Valg af Lokalfdelingsnæstformand
5. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer
6. Eventuelt

Arrangementer koster 150 kr. pr. person.

Årsmøde og ølsmagning finder sted tirsdag d. 22 oktober kl. 19 i Studenterbaren, Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420, 8000 Århus C (Gå en etage ned og gå så til venstre af en lang gang. Baren kommer på højre hånd).

Studenterbaren er et fantastisk sted at drikke øl. Husk at alle er velkomne i baren, også selvom du ikke er studerende på universitet. Der er "happy-hour" med halv pris på alle øl inkl. dem i ølentusiastskabet lørdage fra kl. 20-21 (eneste undtagelse er meget dyre øl som f.eks. Brewdogs Tactical Nuclear Penguin og Sink the Bismark, når de har dem på lager).

Wintercoat modtog Den Regionale Ølpris



Over 50 ølentusiaster drak ganske store mængder øl, da det blev fejret at Wintercoat modtog Den Regionale Ølpris 2013. Sammen med Den Regionale Ølpris modtog Wintercoat 2500 kr. Pengene skal bruges på at renovere fadølsanlægget i baren. På billedet ses brygmester Niels Jørn Thomsen og regionsformand Søren Bruun Rolander.

Den store håndbrygssmagning hos Århus Syd

Så er det blevet tid, til en tilbagevendende begivenhed af de helt store.

Det er blevet tid til vores årlige håndbrygs smagning, hvor vi skal smage og snakke om det spændende øl, som er lavet i køkkenerne hos nogle af jer dejlige medlemmer.

Det bliver spændende om dette års line up af øl kan matche, sidste års høje kvalitet.

Om du selv har hjemmebryg med til denne smagning eller ej, så mød op og vær med til at finde en DØE Århus syd håndbrygmester i kategorierne, sommer og vinter øl.

Husk det er noget vi leger, så vær ikke bange for at tilmelde dit øl!

Der vil være gode præmier til de bedste håndbryggere, men der vil også blive trukket lod om en masse spændende øl, blandt alle de fremmødte.

Alt det plus et par hemmeligheder for en pris af kun: 50 kr.

OBS: Medlemmer fra Århus C (hele landet ;-) er jo selvfølgelig som altid mere end velkomne til at deltage i denne smagning samt have øl med. Er du en af de flinke håndbryggere som har hjemmebrygget øl med til denne dag, er prisen kun 25 kr.

Smagningen starter som normalt kl.19.00 og stedet er Grøfthøjparken 159, kælderen, 8260 Viby J.

Medbring gerne en eller to hygge-øl, til tiden inden smagningen begynder, da der ikke er salg af øl på

stedet.

Dette arrangement kræver ingen tilmelding på forhånd, så bare mød op, ny som gammel medlem.

Smagninger hos Lokalafdeling Skanderborg



Afdelingen har fået nye lokaler på adressen Solgårdsvej 3, som ligger kun 12 minutters gang fra banegården i Skanderborg. Det tager 14 minutter med toget fra Århus. Så på kun en halv time kan du være fremme.

Smagning af tyske øl. 31. oktober 2013 - 19:30 til 22:00

Oktoberfesten, den store tyske folkefest, som første gang så dagens lys i året 1810 på Theresienwiese i München, bliver nu årligt besøgt af mere end 6 millioner mennesker. Festen opstod, da brylluppet mellem kronprins Ludwig og prinsesse Therese skulle fejres den 12. oktober 1810.

Der vil blive smagt på tyske øl og Lars Amby vil fortælle om, hvad der forgår på den nyligt overståede oktoberfest i München.

Ølsmagning med Claus fra Virklund Bryghus. 9. november 2013 - 14:00 til 17:00

Kom og mød den ene af ejerne fra Virklund Bryghus Claus Tarstrup - et bryggeri der har succes og er nu flyttet til bedre lokaliteter.

Tilmelding skal ske til Henrik eller Lars:
henrik8270@privat.dk eller lars.amby@ale.dk
eller: <http://www.ale.dk/index.php?id=11639>

Har du yderligere spørgsmål send da en mail til:
Lars.amby@ale.dk
Eller ring: 40512900

Ølsmagning med Billy Smith, Redhook Ale Brewery hos Cockney Pub

Fra Cockney Pubs FB-side.

Kom til en spændende ølsmagning med brygmester Billy Smith (William Frederick Smith) fra Craft Brew Alliance/Redhook Ale Brewery i USA.

Der vil ved ølsmagningen være premierer på 3 nye øl, vi har fået hjem fra USA:

Kona Pipeline Porter 5,3%

Pipeline Porter er en blød og mørk porter med en karakteristisk ristet aroma. Malt forenet med 100% frisk ristet Kona kaffe, der er dyrket i Cornwell Estate på Hawaii's Big Island, giver en unik ristet aroma og smag. En delikat blanding af humle giver denne gane-tiltalende bryg en perfekt afslutning.

Widmer Barrel Aged Brrrbon '12 (Brrrbon) 9,5%

Sæson ale lagret i whisky tønder. Barrel Aged Brrrbon '12 er en blød vintervarmer. Efter den indledende brygning får øllet et frisk pust af humle under anden gæring og derefter lagt i Kentucky Bourbon tønder og lagret i fire måneder. Efter lagringen på tønder bliver øllet tilladt en 3. gæring før udgivelse.

Widmer Raspberry Russian Imperial Stout 13 9,3%

Ale brygget med hindbær. En særdeles rig og kompleks øl, hvor der er tilsat hindbær under gæringsprocessen, som resulterer i en næsten lilla fyldig farve med et smukt brunt hoved. Varm chokolade og ristet noter komplimenterer humlebittherhed.

Lidt om brygmesteren:

18 års professionel Craft Brewing erfaring spænder over 12 bryggerier og fem stater (Colorado, Indiana, Washington, Californien, New Hampshire) Arbejdede med Craft Brew Alliance i mere end fem år. Tre år på Redhook Ale Brewery i Woodinville, Washington, og i øjeblikket samt de seneste to år på Redhook Ale Brewery i Portsmouth, New Hampshire.

Ølsmagningen finder sted torsdag d.24 oktober fra kl.19.00. Billetter a kr.100, kan købes i baren. Der er kun 25/30 pladser.

Smag på verden hos Voldby Købmandsgaard

Fra vores FB-side

Smag på verden!

I Voldby Købmandsgaard har vi et par gange afholdt rater-events for at imødekomme de mange ratere og entusiaster, som gerne vil smage noget spændende øl uden at det behøver at koste en formue.

Vores næste event er på plads og på fredag (d. 25. okt.) lukker vi dørene op for smagning i butikken mellem kl. 14.45 & 18.00.

Øl der skal smages:

- VIS Beer Lager – The Italien Lager, 33cl, 5,5%, Pale Ale, Italien.
- Cloutie Dumpling, 50cl, 4,3%, Tawny Ale, Skotland.
- Biere du Mont Saint Aubert, 33cl, 8%, Belgium Strong Ale, Belgien.
- Duivels Bier Donker 8, 33cl, 8%, Belgium Strong Ale, Belgien. (Hvis den blev solgt i butikken, 75 kr)
- Ypres Oud Bruin, 50cl, 7%, Oud Bruin, Belgien. Dobbelt fadlagret traditionel belgisk øltype.

Pris ved 5cl smagsprøver (i alt ca. 1,1 genstand) = 37 kr

Pris ved 10cl smagsprøver (i alt ca. 2,2 genstand) = 73 kr

Læs mere om arrangementet på vores hjemmeside ved at følge linket herunder eller ved at indtaste følgende i din browser: <http://www.alverdensøl.com/nyheder/?id=24>

Husk at vise dit medlemskort inden vi slår dine varer i kassen. Så giver vi 10 % rabat.

Åbent hus hos Indslev Bryggeri

Vi har fået en hilsen fra Anders hos Indslev Bryggeri. Den 26/10 holder vi traditionen tro åbent hus i forbindelse med lanceringen af årets julebryg. Vi har en stor annonce i næste nr. af ØlentusiasteN hvor man kan se mere om arrangementet.

Som noget nyt i år har vi et telt kun til guidede smagninger, hvor Christian Scheffel vil stå for smagninger af vore fire jule øl og et par andre godter. Billetter til smagningerne koster normalt 50 kr., men er gratis for alle medlemmer af Danske Ølentusiaster med medlemskort.

Læs mere her: <http://www.indslevbryggeri.dk/>

Med venlig hilsen

Anders Busse Rasmussen, Direktør Indslev Bryggeri

Uncle Sam's - ny ølbar i Århus

Billede:

Byens

Spiseguide

Ved siden af Cockney Pub har Mike Wilson åbnet en amerikansk ølbar, der hedder Uncle Sam's. Her kan du i et røgfrit miljø nyde fire forskellige fadøl: Sierra Nevada Torpedo, Anchor Steambeer, Brooklyn East India Pale Ale og Left Hand 400 P. Monkey. På flaske kan du smage øl fra: Brooklyn Brewery, Goose Island, Flying Dog, Sierra Nevada, Anchor, Anderson Valley, Lagunitas, Widmar Brothers, Red Hook & Kona Fine Rock. Udvalget vil blive ændret løbende.

Byens spiseguide har skrevet en flot anmeldelse af Uncle Sam's, som du kan læse her:

<http://byensspiseguide.dk/uncle-sams-bar/>

Danske sjældenheder fra Up-and-coming bryggerier hos fairbar

Vi har fået en skummende hilsen fra fairbar.

Månedens tema: Danske sjældenheder fra Up-and-coming bryggerier.

I oktober måned, kan du stifte bekendtskab med en række danske luksusøl. Der er tale om crème de la crème fra nogle mindre danske bryggerier. Og vi tør næsten vædde på, at du ikke har smagt alle sammen før, hvis overhovedet!

1. Det lille Bryggeri: The Bright Side. Barley Wine. 13 %. 97 kr. Denne eksklusive Barley Wine er lagret med Grand Marnier på egetræsfade. Det er en voldsom og fyldig sød Barley Wine. Orangenoter fra Grand Marnier.
2. Det lille Bryggeri: The Dark Side. Imperial Stout. 13,2 %. 97 kr. Skal det være sort, så anbefaler Fairbar denne sag, fra Det lille Bryggeri fra Viby Sjælland. Stouten har ligget med rom på egetræsfad og det kan smages!
3. Fanø Bryghus / Tired Hands. Tuff Ghost. Farmhouse Ale. 8%. 88 kr. Dette samarbejdsbryg med amerikanske Tired Hands er lagret 10 måneder på italienske Brunello

rødvinsfade. Her er der tilføjet 3 forskellige brettanomyces gærstammer. Komplekst, ambitiøst, landlige dufte!

4. Herslev Bryghus: Mjølner Barley Wine 2009. Lagret på rødvinsfade med brettanomyces. 11%. 113 kr. En nyklassiker på det danske ølmarked og her første gang på Fairbar! Barley Wine tager tid, god Barley Wine tager lang tid! Denne sag er lagret længe, først på fad og senere på flaske. Brettanomyces er efterhånden afdæmpet og Barley Wine 2009 fremstår harmonisk og dog kompleks. En rigtig tænkeøl!

5. Xbeeriment: # 44. Smoked Stout. 7,7 %. 77kr. En hyldest til Barack Obama, der er USA's 44. præsident. # 44 er en røget stout, brygget med masser af amerikanske humler. Xbeeriment er et af de bryggerier som Fairbar holder et vågent øje til, så lur os, om du ikke også i fremtiden kan støde på deres velbryggede øl, i disse lokaler!

Som en ny service serveres alle flaskeøl ved 10 grader.

Også på hylden:

Ægir Bryggeri (Norge): Thors Hammer. Barley Wine. 13.2 %. 119 kr. Få flasker tilbage!

Malmgårdin Panimo (Finland): Arctic Circle. Lokal Specialitet. 7.3%. 75 kr.

Syndikatet (Danmark): Overhovedet. French Strong Ale. 12%. 95 kr.

Nøgne Ø (Norge): # 500. Imperial IPA. 10 %. 90 kr. Få flasker tilbage!

Kølster Malt & Øl (Danmark): Original Porter. 8 %. 225 kr. Få flasker tilbage!

Ølmesse i Hadsten

Fra Voldby Købmandsgaards hjemmeside...

Vi afholder igen i år Øl Messe i Hadsten i samarbejde med Skjold Burne Vinhandel. Billetten kan købes her på hjemmesiden, eller hos Skjold Burne Hadsten Søndergade 12 8370 Hadsten. Pris 100 kr.

Øl Messen foregår i Sløjfen i Hadsten den 26.10.2013 fra 12-17.

Der går bus og tog lige til døren. Der vil være mulighed for at købe mad og kaffe fra Cafeteriet.

Når indgangen er betalt, som inkludere 5 polletter samt smageglas, vil der være mulighed for at smage omkring 100 forskellige øl. 1 pollet svarer til 1 smagsprøve på 5

cl, enkelte vil være dyrere. 1 pollet kan købes for 5 kr.

Der vil være mulighed for at smage øl fra: Syndikatet - Grauballe - Jacob Medici - Ugly Duck - Prima Beer - Moylan's - Lagunitas - Anderson Valley - Emelisse - Jopen - Diverse Belgiske - Orkney Brewery - Traquair - Jule Bryg

Læs mere her:

<http://www.alverdensøl.com/produkt/billet-oel-messe-hadsten/?cid=41>

Ølentusiasternes J-dag hos fairbar og Studenterbaren

Torsdag d. 31 oktober fejrer Studenterbaren Ølentusiasternes J-dag. Her vil du kunne smage over 50 forskellige julebryg på flaske. Mandag d. 11. november afholder Studenterbaren Julebrygsmagning. Læs mere her:

<http://www.studenterhusaarhus.dk/Studenterbaren.asp>

Torsdag d. 7. november er det fairbars tur til at fejre Ølentusiasternes J-dag. Der vil være omkring 20 haner med noget af Danmarks bedste julebryg. Du kan bl.a. smage Mikkeller, To Øl, Bøgedal, Humleland, belgisk julebryg og Kriek. Tjek: www.fairbar.dk

Du kan læse om Ølentusiasternes J-dag her:

<http://oelbaren.dk/oejdag/>

5 retters middag og øl fra Aarhus Bryghus hos Skovmøllen

Denne aften står i øllets tegn. Brygmester Niels Buchwald fra Aarhus bryghus serverer og præsenterer en række af hans bedste øl. Hertil sørger køkkenet for snacks og en 5 retters sæsonaktuel menu. Bestil bord nu på tlf. 86 27 12 14. Bemærk få pladser tilbage.

Læs om arrangementet her:

<http://restaurantunico.dk/index.php?Itemid=222>

Bøfhuset flytter sammen med bryghuset

A Hereford Beefstouw har opsagt sit lejemål i Skolegade og flytter ind hos Bryggeriet Sct. Clemens. En saftig kvalitetsbøf og et stort glas hjemmebrygget øl. Læs mere her i artikelen fra Jyllandsposten: <http://jyllands-posten.dk/aarhus/ECE6004356/boefhuset-flytter-sammen-med-bryghuset/>

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Månedens øl er oktoberfest-øl. Den anmeldes af det danske rockband The Floor Is Made Of Lava. Du kan læse anmeldelsen her: <http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/aktuel-anmeldelse/oktober>

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

Lokalafdelingens [hjemmeside](#)
Find os på **facebook**. Søg på: Danske Ølentusiaster i Århus