

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Januar 2015

Læs om:

- Introduktion til håndbryg. Hvordan brygger man sit eget øl???
- Bestyrelsen præsenterer... Næste medlemsmøde hos DØE Århus Syd
- Arrangementer i 2015
- Årets Danske Ølnyhed 2014
- Håndbrygmesterskaberne 2014 hos DØE Århus Syd
- Ølsmagning med Torben Mathews hos FOF
- Ølbrygning med Jørgen Sonne hos FOF
- Bryggeriet Lindheim hos Fermentoren
- Humleland har fået webshop
- Spændene arrangementer hos fairbar

## Introduktion til håndbryg. Hvordan brygger man sit eget øl???

Har du tænkt på at komme i gang med at brygge dit eget øl? Men hvordan gør man???

Sidste år modtog Haandbryggerlaget af 1970 Den Regionale Ølpris og vi er blevet inviteret indenfor i det hyggelige og historiske håndbryggerlaug, hvor vi vil sætte fokus på, hvordan man brygger øl.

## Julefrokost 2014



Søren Rix der er aktivt medlem hos håndbryggerlauget og pt. aktuel med bryggeriet Hopkings vil fortælle os om, hvordan man brygger øl i mindre mængder. Vi skal se, hvordan man brygger øl hos lauget og vi skal se laugets nyeste investering et mindre anlæg som skal bruges til forsøgsbryg. Anlægget er indkøbt med de midler som lauget modtog i forbindelse med Den Regionale Ølpris.

Vi håber også at få besøg af et par håndbryggere, som vil fortælle lidt om, hvordan de brygger øl.

Der er ingen tilmelding og prisen bliver kun 20 kr. Foreningen vil være vært for noget julebryg, som blev til overs fra julefrokosten. Men du er også velkommen selv til at medbringe en spændene øl.

Arrangementet finder sted torsdag d. 29 januar kl. 19 hos Haandbryggerlauget af 1970, Edwin Rahrs Vej 6 B. 8220 Brabrand. Der kører offentligt transport næsten lige til døren. Det anbefales at man IKKE kommer i bil, da der er problemer med hærværk og indbrud i biler, som holder parkeret i området.

## Bestyrelsen præsenterer... Næste medlemsmøde hos DØE Århus Syd

Onsdag d. 21. januar inviterer lokalafdeling Århus Syd til årets første medlemsmøde, en smagning med temaet "Bestyrelsen præsenterer" i øl kælderens Grøfthøjparken 159 kl. 19.00

Og med hele 13 personer i bestyrelsen, og et tilskud fra overskuddet fra tidligere smagning, kan vi garantere jer for masser af godt øl.

Denne dag vil vi også udlodde præmier, fra sidste medlemsmøde på Aarhus bryghus, da der var flere af øllene fra fællesbordet som ikke blev åbnet/drukket.

Håber at se jer alle her i 2015, nye som gamle medlemmer til flere spændende medlemsarrangementer i Danmarks hyggeligste lokalafdeling.

Med glædelige øl hilsner og et højt skum,  
fra DØE Århus syd's bestyrelse.



## Arrangementer i 2015

## Arrangementer hos DØE Århus C i 2015

Februar: Smagning med de 10 finalister til Årets Ølnyhed 2014 hos Studenterbaren

Marts: Øl- og whiskysmagning

April: Bryggeribesøg f.eks. hos Stormgaarden Håndbryg

Maj: Ølsmagning med Voldby Købmandsgaard

Juni: Besøg af en foredragsholder. (fællesarrangement med DØE Århus Syd)

Juli: Århus har haft 19 bryggerier. Leo Thinesen tager os på byvandring tilbage i tiden

August: Sommerfest. (fællesarrangement med DØE Århus Syd)

September: Besøg hos Humleland

Oktober: Årsmøde & ølsmagning hos Studenterbaren

November: Besøg hos Den Gamle Bys Bryggerlaug

December: Julefrokost hos Aarhus Bryghus (fællesarrangement med DØE Århus Syd)

## Arrangementer hos DØE Århus Syd i 2015

D. 18. Februar: Top 10 (2x5)

D. 18. Marts: Quiz aften

D. 15. April: Håndbryg

D. 20. Maj: Hollandsk øl

D. 17. Juni: Foredrag (fællesarrangement med DØE Århus C)

D. 15. Juli: Ny nordisk øl

D. 19. August: Sommerfest (fællesarrangement med DØE Århus C)

D. 16. September: Eksperimentet + Årsmøde

D. 21. Oktober: THIS IS NOT BUD! Amerikansk ølsmagning

D. 18. November: Trappist smagning

D. 16. December: Julefrokost hos Aarhus Bryghus (fællesarrangement med DØE Århus C)

Der tages forbehold for ændringer og flere spændende arrangementer.

## Årets Danske Ølnyhed 2014



For at stimulere de danske bryggerier til at sende nye øl på det danske marked kårer Danske Ølentusiaster - i lighed med tidligere år - de(n) bedste nye danske øl i året 2014, lige som sidste år er der nu to kategorier: øl under 6% ABV & øl på 6% ABV og derover.

Der vil altså blive kåret to Årets danske Ølnyhed(er)

I sidste halvdel af januar og i februar måned 2014 holdes denne afstemning blandt medlemmerne, således at de 5 øl med flest stemmer i hver kategori ved januars afstemning går videre til anden runde i februar - resultaterne offentliggøres på foreningens Generalforsamling i Odense den 21. marts 2015.

Du kan stemme her: [www.ae.dk/index.php](http://www.ae.dk/index.php)

Vi afholder igen i år smagning med de ti finalister hos Studenterbaren sidst i februar.

## Håndbrygmesterskaberne 2014 hos DØE Århus Syd



Sidste års vindere! Simon Asbjørn Larsen & Søren Rix

DØE Århus syd i år afholder håndbrygmesterskaberne onsdag den 22. april.

Så kære hjemmebryggere, bryg løs, vi glæder os som hvert år til at smage hvad I kan.

Praktiske oplysninger:

1. Der vil være 2 kategorier: Sommer og vinter.
2. Hver brygger/bryg team må nu deltage med 3 øl.
3. Man bestemmer selv hvilken/hvilke kategorier man stiller op i.
4. Man må gerne have to øl i samme kategorie.
5. Det er DIG som bestemmer om din fx stout skal i sommer eller vinter kategorien.
6. du bestemmer mængden, men anbefalet er 2-4 liter.

Som altid er der masser af præmier til de bedste håndbryggere.

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand DØE Århus Syd

## Ølsmagning med Torben Mathews hos FOF

Øljægeren Torben Mathews har set nærmere på Spanien og Portugal. Især Spanien kan meget, for intet andet sted i Europa går det så stærkt med "ølrevolutionen" som her. Smag på spændende dråber, hør på fortællingerne og anekdoterne om de enkelte bryggerier og bryggere (fra FOF's hjemmeside).

Læs mere her:

[www.fof.dk/da/aarhus/Kursusoversigt/kunst-og-fritid/mad-og-vin/vinsmagning/iberisk-oelsmagning](http://www.fof.dk/da/aarhus/Kursusoversigt/kunst-og-fritid/mad-og-vin/vinsmagning/iberisk-oelsmagning)

## Ølbrygning med Jørgen Sonne

Lær at brygge øl på en dag og få ca. 10 liter nybrygget øl med hjem til færdiggøring. Underviser Jørgen Sonne Kristensen er tidligere brygger på Fur Bryghus og Ørbæk Bryggeri. Han kender alt til ølbrygningens finesser. Ved hjælp af både teori og praksis bliver du klogere på humle, malt, gær og vand, urtkogning og meget andet (fra FOF's hjemmeside).

Læs mere her:

[www.fof.dk/da/aarhus/Kursusoversigt/kunst-og-fritid/mad-og-vin/vinsmagning/oelbrygning](http://www.fof.dk/da/aarhus/Kursusoversigt/kunst-og-fritid/mad-og-vin/vinsmagning/oelbrygning)

## Bryggeriet Lindheim hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Så er det blevet tid til årets første torsdags showcase.!

Lindheim Ølkompani fra Gvarv i Norge er et spændende nyt bryggeri. Oprindeligt startede familien Lindheim som frugtavlere men da det ikke gav nok til 2 lønninger slog man sig på ølbrygning som en sidegeschæft. Brugen af frugt gør sig naturligvis også gældende i øllet.

Da Ingeborg Lindheim var i San Diego, USA for at hente deres bryganlæg faldt hun igennem venners venner i snak med en af ejerne bag Pizza port /port brewing.

Det resulterede i adskillige samarbejdsbryg som har gjort at ølverdenen har fået øjnene op for andet end frugterne fra Lindheim gården.

På dagen sætter vi seks (6) øl på fra dette nye bryggeri.

Lindheim Ølkompani Dead Garden (rug IPA)

Lindheim Ølkompani O-Pale -(A.P.A)

Lindheim Ølkompani Cherry Farmhouse Saison (Gæt selv:-)

Lindheim Ølkompani Jacobs Hage (hindbær øl)

Lindheim Ølkompani Afraid of the Dark (stout)

Lindheim Ølkompani / Port Brewing Nacho Libre (IPA)

## Humleland har fået webshop

Humleland skriver på facebook:

Det Hemmelige Bryggeri – det har vi hørt rigtigt mange sige på det sidste. Ingen ved hvilke øl vi brygger eller hvor man får fat i dem !. Det er nu for første gang muligt at købe vores øl i Århus – nemlig direkte på bryggeriet. Kig forbi humleland.dk for et hurtigt overblik eller gå direkte til vores nye webshop

[www.humleshop.dk](http://www.humleshop.dk)

Vi holder nu åbent i bryggeriet for afhentning af bestilte varer hver anden Fredag. Første gang nu den 23. Januar mellem kl. 15.00 og 18.00. Vi kan selvfølgelig også sende dem til dig – det gør vi hver uge om torsdagen.

Velkommen i Humleland!

## Spændene arrangementer hos fairbar

fairbar skriver på facebook:

Ølsmagning:

Der er ølsmagning med Rocket Brewing torsdag d. 19/3 klokken 20.00 på fairbar. Billetter koster 250 kroner, og kan købes i baren. Da vi ikke har så meget plads bliver der kun solgt 45 stk. efter først-til-mølle-princippet.

Tap takeover:

D. 27. februar overtager Amager Bryghus fairbars 10 haner.

Tap takeover:

D. 11. april overtager Humleland fairbar for en dag. 10 dejlige øl fra det lokale bryggeri fra Risskov.

Top 10:

D. 9. maj har vi inviteret Danmarks 10 bedste bryggerier (ifølge Ratebeer) til at over en hane hver, med en øl de selv vælger.

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C