

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Herligt Nibe-besøg



Det går godt for Nibe Bryghus. I efteråret 2011 blev vi inviteret på søndagsbesøg derude. I år inviterede vi dem den anden vej. De stillede med 3 mand. Chefbrygger Martin Schau og bestyrelsesmedlemmerne Bo Christensen og Peder Bach. De havde medbragt et velforberedt foredrag med powerpoint samt 8 forskellige flaskeøl og julebryggen Lanternen på fad. Da mange af Nibes øl har maritime navne stod den naturligvis madmæssigt på Skipperlabskovs.

Med til mødet i Aalborg havde Nibe Bryghus medbragt 9 øl:

Vi havde bestilt et fad af julebryggen Lanternen - et specialbryg til COOPs butikker. Det er en god nydeøl på 6,5%, som folk kunne hygge sig med under Årsmødet. Den var



Nibe bryghus A/S er et folkeaktieselskab stiftet i 2007 med en ansvarlig kapital på 4 millioner kroner fordelt på 400 aktiebrevé á 10.000 kroner pr. stk. Der er 320 aktionærer i selskabet - de fleste af disse er lokale...



således ikke officielt med i den efterfølgende smagning og derfor var det ikke muligt at stemme på den.

Lanternen er en flot kastaniebrun øl, gæret på belgisk gær, og krydret med engelsk og amerikansk humle. Det er en øl med en varmende alkohol og en let restsødme, som afbalanceres af en middel bitterhed fra humlen. Lanternen er en øl, der med sin fylde og kraft, parrer sig rigtig godt med de lidt federe juleretter. Brygget af: vand, bygmalt, hvedemalt og humle. Den blev hældt i kander og placeret på bordene, da den var voldsomt kold...



1) Bagbord Pilsner

Type: Klassisk pilsner med ekstra humle. Humlenoter: Citrus og orange (saaz). Maltnoter: Lys malt. Andet: Bitterhed: Middel (25 IBU). Bryggerens kommentarer: Bagbord er en pilsner brygget efter klassisk tysk tradition, dog med hjælp fra engelsk First Gold humle, og en ekstra dosering af tjekkisk Saaz. Bagbord er en dejlig frokost øl som bl. a. egner sig godt til de gode sild fra Nibe. 5,0 %.

2) Nordkraft Steambeer

Type: Steambeer. Alkohol: 5,0% vol. Humlenoter: Citrus og orangefrugt fra first Gold og Saaz humle.



Martin, der tidligere var brandmand, fortalte om sin vej ind i ølbranchen. Han startede med at brygge øl i 1989 i Håndbryggerlauget af 1970 i Brabrand. Han var i 2004 med til at tage initiativet til det nu hedengangne Baggaardsbryggeriet i Holstebro. Han var ansat i Nibe Bryghus i opstartsfasen og har vikarieret for den tidligere brygger Antoni Aagaard Madsen i ferier og han var derfor det oplagte valg, da Antoni søgte til Thisted tidligere på året. Martin Schau har solgt sin ekspertise og arbejdskraft til flere forskellige bryggerier via sin en-mands-virksomhed Malt & Stål.



Bitterhed: Middel (25 IBU). Nordkraft er brygget i anledning af åbningen af Aalborgs nye kulturcenter "Nordkraft". Øltypen er steambeer, dvs en pilsnertype brygget med pilsnergær, men ved en gæringstemperatur som en ale (overgæret). Nordkraft er forholdsvis let i kroppen, og derfor en god tørstslukker. Smagen er fyldig og rund, med en dejlig orangesmag fra den rigeligt tilsatte tjekkiske saaz-humle.



Nordkraft er en såkaldt Steambeer - gæret ved stuetemperatur med pilsnergær. En letdrikkelig rødgylden øl med en humleprofil der giver en orange/citrus aroma.



3) Thetis Honey Ale

Type: Ale med honning.
 Humlenoter: Orange.
 Maltnoter: Münchener.
 Andet: Brygget med orange blomst honning fra sydamerika. Bitterhed: Mild (15 IBU) Bryggerens kommentarer: Thetis er en meget fyldig og rund ale med en hvis sødme der stammer fra den tilsatte honning. Bitterheden er begrænset, og stammer til dels fra honningen.

Thetis er velegnet som ledsager til tærter, postejer og desserter. Meget velegnet til madlavning. 6,2%.

4) Clipper American Pale Ale

Type: Gylden aromatisk



De er bestemt et par gode lokomotiver for Nibe Bryghus - Peder Bach og Bo Christensen. De går forrest i mangt og meget til stor glæde og gavn for det lille nordvestjyske bryghus. På billedet til højre står de foran "ØL'igencen", det nye propaganda-redskab, som Nibe Bryghus lancerede den 5. juni 2012....





ale. Humlenoter: Citrus og hyldeblomst. Maltnoter: Karamel. Andet: Brygget med Roibush The som giver en flot rød farve og en vanilleagtig smag. Bitterhed: Let til middel (19 IBU).

Bryggerens kommentarer: Clipper er en frisk og aromatisk ale, med en god balance mellem maltens sødme og den friske/let bitre smag fra humlen. Afsluttes af en tør træagtig bitterhed fra Roibush the. Farven er gylden med et fint rødligt skær, som stammer fra den tilsatte the. Clipper egner sig godt som ledsager til røget fisk, kylling og lyst kød, foruden grøntsagsretter. Clipper er også en glimrende ledsager til frokosten. 5,5%.

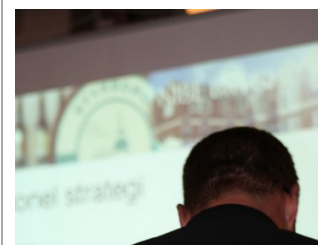
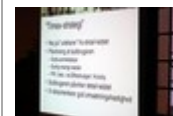


5) Indian Summer Hvede IPA

- Mærkeligt nok er denne øl slet ikke nævnt på bryggeriets website. Men på flasken står der at; Indian Summer er brygget som en fusion mellem en hvedeøl og en India Pale Ale. Med friskheden fra hvedemalten og den tilsatte mynte, er det en dejlig øl at nyde på en solskinsdag. En god dosis amerikansk humle giver samtidig denne øl substans og kompleksitet, og gør den velegnet til at nyde til især varme middagsretter... Det er i øvrigt lige som Julefabel en af øllene fra Baggaardsbryggeriets



"12 på stribe fra Nibe" var bare et af mange slogans Bo udsatte os for. Han underholdt forsamlingen med salgsstrategier. Det var bestemt ikke kedeligt. Det vil være forkert at sammenligne ham med Niels Hausgaard, Jacob Haugaard og Jan Gintberg. Det vil slet ikke være retfærdigt. Bo er langt mere sofistikeret og lun på sin egen karakteristiske måde...



portefølje, hvor Martin Schau tidligere huserede... 6% holder denne øl som var webredaktørens absolutte favorit.

6) Styrbord Dark Ale

Type: Dark Ale/Stout.
Humlenoter: Jord, fersken.
Maltnoter: Karamel, røg, kakao, kaffe. Bitterhed: Middel (23 IBU)
Bryggerens kommentarer: Styrbord er den mest komplekse ale fra Nibe Bryghus. Inspirationen kommer fra Skotland, og det er tilstræbt at brygge en ale der er mørk som en stout, men med en mere aromatisk smag fra humlen, og med mindre smag af mørkristet malt.

Styrbord er brygget med rigelige mængder münchener- og karamelmalt. Lidt røgmalt og to slags mørkristet malt giver spændende nuancer af røg, kaffe og chokolade. Amerikansk Amarilohumle giver sammen med Northern Brewer, foruden en afbalanceret bitterhed, også en spændende smag af fersken og citrus. Styrbord egner sig godt til at nyde sammen med røgede og saltede retter af kød og fisk.

7) Julefabel Porter

Type: Porter. Alkohol: 6,5%. Humlenoter: Jord, Frugt. Maltnoter: Byg, kaffe og kanel. Gær: Engelsk ale. Bitterhed: Let til middel(18 IBU).
Bryggerens kommentarer:



Dejligt besøg. Tak til Nibe Bryghus for en god og underholdende smagning.

Klik på billederne for at se dem i større format.

Julefabel er en dejlige overgæret porter, brygget med gourmetkaffe, hel kanel og 6 forskellige bygmalte. Bryggerens kommentarer: Julefabel er en dejlige overgæret porter, brygget med gourmetkaffe, hel kanel og 6 forskellige bygmalte. En fabelagtig ledsager til de lidt federe retter der hører til på det danske julebord.

Andet: Ekstrabladet: Fire ud af seks stjerner. Perlende juleporter, som er tilsat udsøgt specialkaffe og friskvænet kanel. Smagen, som er kraftig uden at være sød, er præget af de mørke og ristede malte samt røgmalt. I aromaen spores der både chokolade, vanilje og selvfølgelig kaffe og kanel. Sort wellness på flaske.

8) Anker Porter

Type: Porter. Alkohol: 7,5%. Humlenoter: Let krydret. Maltnoter: Ristet kaffe, lakrids, karamel. Gær: Amerikansk ale. Bitterhed: Middel (25 IBU). Bryggerens kommentarer: Anker Porter er en dejlig kraftig porter, kulsort i farven og med et tykt nougat-farvet skumlag. På trods af en høj alkohol procent, og den mørke farve, er Anker en forholdsvis let og frisk porter. Brygget med melasse af rørsukker, som giver en let lakridssmag Nydes ved 8° -10° C i en god lænestol eller prøv

den til en god
chokoladekage.



Steen og Tommy talte som sædvanligt stemmerne op og førstnævnte proklamerede resultatet mens tilhørerne flittigt noterede resultaterne.

Flertallet bestemte endnu engang at det stærke mørke øl er bedre end det mere milde og lyse...

Lidt pudsigt at 2 af Martins "gamle bryg" fra tiden hos Baggaardsbryggeriet blev placeret i top 3 ved denne smagning. Han har siden til webredaktøren givet udtryk for at der forhåbentlig kommer flere af de gamle opskrifter i spil.

På mødet nævnte han selv Duncan Taylor (og blev ikke talt i mod af bestyrelsesmedlemmerne). Flere fremmødte tilhørere udtrykte glæde og begejstring for Nytårsfabel og det virker som om at det er en savnet øl som med lethed kan afsættes...

NRNAVN

ALKO%POINTSTEMMER1.PLPLAC

1	Bagbord Pilsner	4,7	13	8	1	7
2	Nordkraft Steambeer	5,0	13	9	1	6
3	Thetis Honey Ale	6,5	4	3	0	8
4	Clipper American Pale Ale	5,5	33	17	5	4
5	Indian Summer	6,0	35	19	5	3
6	Styrbord Dark Ale	5,8	22	11	2	5
7	Julefabel	6,5	49	22	7	2
8	Ankerporter	7,5	54	21	5	1