

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Skovlyst på besøg

Lørdag d. 25/3 var der samling på ny. Hele 57 deltagerne var der til denne ølsmagning, som fandt sted et år efter sidste års store succes med Wintercoat ved roret. Og denne gang var ingen undtagelse – det er simpelthen fantastisk at opleve bryggerne fortælle om deres eget bryggeri, øl og hvilken sjæl og arbejde de ligger i ølbrygningen. Casper Møller, bryggeren på Skovlyst Bryggeri, fortalt energisk og nærmeste forførende om bryggeriets historie og brygmetoder. På det gamle traktørsted fra 1897, hvor 600 m² er bygget helt om, brygges ca. 220.000 l. øl per år svarende til ca. 4.000 l. øl om ugen. Undertegnede har været der et par gange i 2005 og der er tale om et fremragende indtryk: sjældent idylliske omgivelser, flot interiør, fremragende øl og et køkken, der servicerer kunderne ligeså godt. Prøv det!, også selvom det ligger ude på bøhlandet (sådan vil en sjællænder næppe selv kalde det).

Under selve smagningen overdrog vi Casper Møller et bevis på at vi sidste år kårede deres IPA som den suværent bedste blandt 9 andre kandidater nøje udvalgt blandt vores favoritter. Han fik også overrakt chokolade som en lille hilsen. Casper virkede oprigtigt glad for dette, så mon ikke diplommet kommer op at hænge i Hareskoven, hvor bryggeriet hører til.

Som altid var der afstemning af de serverede øl, og resultatet (opgjort efter vores vanlige model blandt deltagerne der afleverede en stemmeseddel) blev således:

	Øllets navn	1. pl	Stemmer	Points	Placering
1	Skovlyst Blåbær Hvede	9	26	54	4



2	Skovlyst IPA	15	35	73	3
3	Skovlyst Brown Ale	1	15	21	6
4	Skovlyst Bock	2	20	30	5
5	Skovlyst Triple Blode	15	34	76	2
6	Skovlyst Havre Stout	13	37	77	1

Nedenfor ses en beskrivelse af de forskellige øl:

Skovlyst Blåbær Hvede, 5.0%: Er som alle andre hvedeøl lettere skyet, hvilket er betinget af en kombination af gærrester og især stort proteinindhold. Denne er brygget på $\frac{1}{2}$ byg og $\frac{1}{2}$ hvede, idet ingen hvedeøl kan brygges på ren hvede. Der er tilsat blåbærpuré efter gæringsprocessen, hvilket giver øllet et fantastisk løft uden at det bliver kunstigt. Tidligere har bryggeriet forsøgt sig med hvedeøl tilsat fersken, ananas og brombær.

Skovlyst IPA, 6.5%: Er som alle andre IPA'er brygget med en del humle og har en humlegrad på 45 (IBU = International Bitter Unit), hvilket er pænt højt for en ale. Der er masser af aromahumle i øllet ud over bitterhumlen, hvilket gør den særdeles "drinkable". Der bruges flere typer humle, blandt andet Amarillo og Cascade. Sidstnævnte giver en citrusagtig smag.

Skovlyst Brown Ale, 4.2%: Brown Ales er det engelske markeds forsøg på at sælge alkoholsvagt øl i udlandet (USA + Europa), hvorfor den med sin lave alkoholprocent er meget naturtro. Der er under kogningsprocessen tilsat kardemomme og vanille, hvilket giver en fantastisk smag. For at give en frisk humlesmag er der tilsat humle flere gange, blandt andet under selve gæringsprocessen (dry hopping). En meget anderledes Brown Ale, der har en eventyrlig dejligt eftersmag og som ikke smager af opløst karamelstang, hvilket ofte kendetegner andre Brown Ales.

Skovlyst Bock, 6.0%: En af de nyeste øl på bryggeriets liste. Er som andre Bock en stærk undergæret øl (gærer ved ca. 10 graders varme i modsætning til ales, der kræver ca. 20 grader), der i dette tilfælde har lagret i 2-3 uger. En dejlig øl, der har en "lækker krop" dvs. er utroligt fyldig.

Skovlyst Triple Blonde, 8.2%: Brygget af hvedeølgær. Er tilsat vanille og tørrede violer, og en fantastisk let øl trods sin høje alkoholprocent. En ren vinder for mange kvinder. Er en "ulv i fåreklæder". idet den ikke



virker så stærk.

Skovlyst Havre Stout, 7.0%: Er lidt af en bastard-øl, idet den er brygget på en undergær, der har fået lov til arbejde ved 16 graders varme, hvilket er atypisk for undergær. Er tilsat lakrids og stjerneanis, hvilke tydeligt kan smages. Her er tale om en øl, der er så eksperimentelt ekstrem, at lejren blev delt op i to. Nogle syntes at lakridssmagen dominerede for voldsomt. Undertegnede var som mange andre helt vild med denne øl.

Rise's Ærø Påske Ale, 5.0%: Blev serveret til maden. Der var intet foredrag om øllet og vi ved ikke så meget om den. Lækker, drikbar påskeøl med en ret så god eftersmag, der især kommer til udtryk hvis den nydes over 12 grader varm (var ikke med i konkurrencen, da den kom sent med på programmet. Vi fik overdraget denne smagsprøve fra en meget energisk og salgsorienteret brygger fra Ærø-bryggeriet).

Ud over de forskellige øl var der mad på programmet. Det var igen aktivitetsudvalget, der stod bag. Blandt overraskelserne i forhold til tidligere møder blev der serveret stegt sild marineret i maltøl og limesaft. Opskriften, der er hentet fra en øl-inspireret "madbog" fra Netto, kan fås ved henvendelse til formanden. Vi serverede også fiskefiletter og fiskefrikadeller og netop fisketemaet var et hit blandt deltagerne. Selv Skovlyst er inspireret af fisk, idet de bruger fiskeblærer til klaring af øllet. Løvrigt serverede vi de fantastiske lækre røgede ørreder fra Hans-Peter. Og for at gøre jer misundelige: efter at have hentet fiskene fik vi en Elefantøl fra 1966 og en Carlsberg Påskebryg fra 2000.

Formanden, Allan Carlé