

# DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

## Skandinavisk ølsmagning



En vældig hyggelig dag i godt selskab, med ølinteresserede, og godt - men også pokkers dyrt øl! En ølentusiast fra Århus havde taget gutterne fra Aalborg med til ølsmagning. De faldt for hyggen...

Svensk pølseret, æblekage og 10 mere eller mindre interessante øl fra Færøerne, Norge og Sverige var det som 27 "ølhunde" samledes om d. 21. oktober hos HJ Hansens Vinhandel i Aalborg.

Steen, Anne Lise og Gert havde kokkereret og



forberedt foredrag. Indledningen var en superhurtig gennemgang af øl-landskabet i de skandinaviske lande. Og selv om vi hverken havde øl fra Island eller Finland - er de jo stadig en del af skandinavien og fik derfor omtale...

Resultatet af afstemningen (nr. 1-3) blev følgende:

1. Nils Oscar : Barley wine : 9,5%
2. Nils Oscar : Imperial stout : 7,0%
3. Haandbryggeriet : Weizen bock : 7,5%
3. Nøgne Ø : Imperial brown ale : 7,5%

Det store forkromede regneark efter Aalborg-modellen ses nederst på siden

**Der blev smagt på øl fra disse lande:**

**Island:** Islændingene fejrer ligesom ølentusiasterne "øllets dag". Det har de gjort hvert år 1. marts siden 1989, hvor øens alkoholforbud fra 1915 blev ophævet. Frem til 1989 måtte man kun producere øl med alkoholstyrke på højst 2,2%.

Totalproduktion: 120.000 hektoliter om året.

Forbrug pr. indbygger: 56 liter om året.

Berømte bryggerier: Egils og Viking.

**Finland:** Her er den traditionelle ølbrygning meget gammel. Siden middelalderen har man her brygget Sahti som blandt andet indeholder enebær. I 1990 dannedes "Det finske selskab for traditionelle øl". Målet er at øge produktionen af traditionelle øl. Også Finland har haft alkoholforbud, det var i perioden 1919-1932. Høje afgifter har også haft en uheldig effekt. Som i Danmark er mikrobryggerierne ved at komme i gang og i mange byer er der pubbryggerier. Totalproduktion: 4.617.000 hektoliter om året. Forbrug pr. indbygger 84 liter om året. Berømte bryggerier: Hartwall, Sinebrychoff og Lammin.

**Norge:** I Norge er der kun få landsdækkende bryggerier, så ølbrygning er en regional affære. Nordmændene praler med at have verdens nordligste bryggeri i Tromsø nord for polarcirklen. At de norske bryggerier lider under høj beskatning og mange lovbestemmelser - de strengeste i hele Europa - skyldes en meget aktiv afholdsbevægelse. En lov forbyder at øl med større alkoholprocent end 4,75% sælges andre steder end hos Vinmonopolet. Det meste øl brygges til hjemmemarkedet. Interessen for øl er vokset betydeligt de senere år. I 1993 dannedes foreningen NORØL. Totalproduktion: 2.230.000 hektoliter om året.



Forbrug pr. indbygger 55 liter om året.  
Berømte bryggerier: Aass, Hansa og Macks.

**Sverige:** Fra middelalderen frem til 1600-tallet var øl sveriges nationaldrik, men den mistede sin popularitet til fordel for brændevin. Bryggerierne havde eneret til at destillere og kunne tjene væsentligt mere på brændevin. Det betød dog ikke at der slet ikke blev brygget – porteren kom fra England og i 1791 blev sveriges første porterbryggeri grundlagt i Göteborg. I 1843 introducerede Frederik Rosenquist sveriges første lagerøl og ligesom i Danmark kom pilsneren i 1870'erne. Som i Norge og på Island har afholdsbevægelsen kastet en skygge over den svenske ølbrygning. Indtil for nylig var det forbudt at brygge øl stærkere end 5,6% . Der er statsmonopol på salg af alkohol, det kan købes i de cirka 400 Systembolaget. Totalproduktion: 3.788.000 hektoliter om året.  
Forbrug pr. indbygger 51,5 liter om året.  
Berømte bryggerier: Carlsberg Sverige, Jämtlands, Spendrups og Slotskällans.

Danskerne er stadig de mest tørstige; total produktion 8.351.000 hektoliter årligt. Forbrug pr. indbygger 99 liter om året.

*Kilde: ØL fra hele verden af David Kinning.*

**Der blev smagt følgende øl:**

**Föroya Björ, Sluppöl, 5,8% (en vienna)**

"Myrkt öl við góðum humlusmakki" – står der... og det betyder naturligvis; mørkt øl med god humlesmag. Og det er alt hvad de ville ud med om brygget. Så jeg har været på ratebeer.com - et paradys for ølnørder, der vil udtrykke sig om de øl de smager på. Her fandt jeg meget forskellige bedømmelser: Farven kaldes både gul, dybgylden, klar gylden og orange. Hvor meget humle der er kan de heller ikke blive enige om – én siger "svagt humlet" en anden siger "kraftigt humlet". "Aromaen er sød maltet med en svag karamelnote". "Stor mundfølelse". "God smag, men med en anelse metallish finish".

**Föroya Björ, Black Sheep, 5,8% (en pale lager)**

"Myrkt sterkt öl, bert bryggjað úr malt og humlu. Til tey, sum eru troytt av pilsnaröli, ein öl við meira smakki" – står der... og det betyder naturligvis; mørkt stærkt øl bare brygget på malt og humle. Til dig som er træt af pilsnerøl, en øl med mere smag. Og det var igen alt hvad de ville ud med om brygget. Så jeg måtte på ratebeer.com – igen. Denne gang var der mere enighed. Farven – mørk rav. "karamel". "den er sød". "Ristet malt". "Frugtagtig". "Æble". "Dejligt humlet duft".

"Tyk mundfølelse". "Lettere tør finish med noget bitterhed..."

### **Föroya Björ, Green Island Stout, 5,8% (en stout)**

"Myrkt öl við smakki av brendum malti og nógvari humlu. Vælhóskandi til sterkan mat." – står der... og det betyder vel noget i retning af; mørkt øl med smag af brændt malt og noget humle. Vældigt god til stærk mad. Og det var igen alt hvad de ville ud med om brygget. Så jeg måtte på ratebeer.com – igen. Uenigheden blomstrede atter med hensyn til farven: Brun. Mørk. Rødbrun. Dyb mørk brun. Resten var de mere enige om... Aroma; nøddeagtig. "Chokolade og noget lakrids". "Smag – ristet malt, kaffe, æble og rosin". "Bitterhed – ingen til svag". "Noter af humle". "Jernagtig smag". "Lidt tynd og nemt drikbar af en stout at være". "Blød og kompakt". "Kompleks aroma og virkelig en god smag". "En rigtig god stout".

### **Nøgne ø, Beyond the pale, 5,9% (en American pale ale)**

Bryggeren har ved en fejl givet sin Pale Ale et ekstra skud humle. Det blev den ikke ringere af. Tværtimod - hvis man kan lide en godt humlet øl med kraftigt bid i. Nøgne Ø's Pale ale er en Læskende lys ale. Hvedemalten giver en frisk profil, og Centenneal humle sikrer en krydret frugtighed i afslutningen. Denne øl passer til pizza, eller lyst kød, som fjerkræ eller kalv.

### **Haandbryggeriet, Bavarian weizen, 5,5% (en hvedeøl)**

Vi fik leveret det forkerte øl, så der var ikke fundet oplysninger på denne øl...

### **Haandbryggeriet, Weizen bock, 7,5% (en hvede bock)**

Er en øl med en meget kompleks, men alligevel let smag. Middel dyb brungylde. balanceret øl med god fylde. Aromaen er præget af maltet korn, kaffe og humle, et stænk af frugt og mørk chokolade med en god bitterhed i afslutningen. Af en Bockøl at være har denne øl samtidig et tydeligt maltpræg der kombineret med hvedegærens frugt og nellikesmag giver en stor smagsoplevelse. Øllet tåler lang lagring og bliver bare bedre med tiden. Weizen Bock består af 51% Hvedemalt, 40% Münchenermalt, 9% Krystalmalt, Humle, Gær og vand. Den er ikke fadlagret, men flaskemodnet i 1 måned før salg.

### **Nøgne ø, Batch 100, 10% (en double IPA)**

Mørk rødbrun. Tiltalende, kompleks duft præget af korn, mørk malt, karamel og kaffe over lidt citrus, rosin og urter. Sødmepræget smag med dejlig friskhed og bitterhed, lang og fyldig. eftersmag. Batch 100 er

brygget i anledning af Nøgne Ø's jubilæumsbryg nr. 100, men mørkere end andre IPA'er - nærmest kastanjebrun. Til trods for det ekstreme indhold af humle, fornemmes øllet alligevel blidt, og på én gang både bittert og sødmefuldt. I eftersmag anes chokolade. Batch 100 består af 90% maltet byg, 10 % maltet hvede, humle, gær og vand.

#### **Nils Oscar, Barley wine, 9,5% (en barley wine)**

Fyldigt – smagrigt øl med en vis sødme. Barley wine betyder jo bygvin og alkoholprocenten nærmer sig også vin. Vandt i 2000 guld i sin klasse på world beer cup i New York, hvor den konkurrerede mod 370 bryggerier og 1100 øl. Brygmester Patrick Holmquist udtalte bagefter at det tog ham en time at få normal puls igen! Hvad synes de på ratebeer.com? Mørk gylden – rødlig farve. Karamel, toffee, kirsebær, rosin, æbler, figner og chokolade. Flot balance.

#### **Nøgne ø, Imperial brown ale, 7,5% (en imperial brown ale)**

En nøddebrun og kraftig ale med en intens og vinøs humlet aroma med noter af tørret frugt og nødder. En varm og krydret smag med en god bitterhed, der holder længe i den ret sødlige og også komplekse eftersmag.

#### **Nils Oscar, Imperial stout, 7,0% (en imperial stout)**

En ekstra stærk stout. Bronche i stout-klassen i world beer cup I 2002. Guld i 2001, 2002 samt 2004 på Stockholm Beer and Whiskey festival i klassen "stærkt øl op til 7,9%. Fyldig og mægtig smag. Mørk chokolade og kaffe. Næsten sort farve. Noget tjære i duften. Ratebeer: "Lidt for sød". "Brændte kaffebønner". "Chokolade og lakridsnoter". "Smag: Ristet, kaffe, chokolade og lakrids".

Det store regneark (bryggeri+navn, alkoholstyrke, antal 1. pladser, antal stemmer, antal points, og placering baseret på antal points:

	Øl	Alkohol	1. pl.	Stem.	Pts.	Plac.
1	Föroya Björ, Skuppöl	5,8%	0	0	0	10
2	Föroya Björ, Black Sheep	5,8%	0	3	6	9
3	Föroya Björ, Green Island Stout	5,8%	2	6	13	5
4	Nøgne Ø, Beyond the Pale	5,9%	0	4	7	8

5	Haandbryggeriet, Bavarian Weizen	5,5%	2	4	9	7
6	Haandbryggeriet, Weizen Bock	7,5%	3	12	23	3
7	Nøgne Ø, Batch 100	10,0%	2	5	10	6
8	Nils Oscar, Barley Wine	9,5%	7	16	33	1
9	Nøgne Ø, Imperial Brown Ale	7,5%	3	12	23	3
10	Nils Oscar, Imperial Stout	7,0%	7	13	27	2

Skrevet af næstformanden Gert Svanborg d. 24/10

Lagt på nettet af formanden Allan Carlé d. 25/10