

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. Juli 2016

Læs om:

- Ølsmagning hos Mikkeller Bar Aarhus
- Sidste medlemsmøde med Kiuchi Brewery
- Sur/sød smagning hos DØE Århus Syd
- Ferie Fredagsbar hos Aarhus Bryghus

Ølsmagning hos Mikkeller Bar

Vi er blevet inviteret indenfor hos Mikkeller Bar for at smage på nogle meget spændene flaskeøl, der er udvalgt af Lukas, som er barchef. Mange husker sikkert Lukas fra dengang, han var med i DØE Århus C's bestyrelse. Lukas har også skrevet artikler til vores medlemsblad.

Vi skal smage følgende eksklusive øl:

1. Mikkeller/Jolly Pumpkin Sea Buckthorn Fandango - Wild Ale w/ Sea Buckthorn
2. Mikkeller/Anchorage Invasion - Brett IPA Fermented In Alaska
3. Mikkeller/Siren Beer Geek Day Dream - BA Bourbon Imperial White Stout BA Bourbon
4. Mikkeller/Boon Bone Dry Gueuze - Oude Gueuze
5. Mikkeller Peace BA Bourbon - Belgian Strong Ale w/ Coffee BA Bourbon
6. Mikkeller/Three Floyds/Warpigs Black Flame - Imperial Stout w/ Caramelized Soy

Smagningen finder sted hos Mikkeller Bar - Jægergårdsgade 61, 8000 Århus C. Lørdag d. 23. juli kl. 12. Det er tidligt på dagen. Men tidspunktet er valgt, så vi har baren for os selv. Bliver man sulten efter noget frokost i løbet af eftermiddagen, er man velkommen til at hente noget mad og spise det i baren.

Arrangementet koster 250 kr. pr. person og det er billigt, for Lukas åbner nogle meget dyre flasker til os.

Du tilmelder dig ved at indbetale på konto: 2251 6280394333. Eller MobilePay/Swipp: 26 71 71 00. Husk at oplyse navn og medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er fredag d. 8. juli.

Håber vi ses til en forrygende lørdag eftermiddag hos Mikkeller Bar Aarhus.

Sidste medlemsmøde med Kiuchi Brewery



Det kan godt være selfies er barligt - men helt fantastisk var det nu at få Toshiyuki Kiuchi ejer og brygger af det japanske mikrobryggeri Kiuchi med til ølsmagning i lille Stautrup. Dejlige mennesker med en stram tidsplan. Kun to dage i Danmark, se på danske møbler og så os FEEEDT.

Endnu engang TAK for sidst :-)

Resultat af Kiuchi brewery smagning 14. juni blev:

Vinder: Hitachino Nest Espresso Stout 7,5%
Super velbrygget espresso stout med en dominerende dyb og lækker aroma af kaffe og ristet malt....

Let humle profil samt begrænset sødme.
Powerful potent frisk kaffesmag som klæder denne
blide og let fyldige øl rigtig godt.
Lækker velbalanceret kaffeøl
Fantastisk øl!
Citat: Danske ølentusiaster Aarhus 14. juni
Karakter: 7,82/10

2. plads: Hitachino Nest Ancient Nipponia 8%
3. plads: Hitachino Nest Real Ginger Ale 8%
4. plads: Hitachino Nest Red Rice Ale 7%
5. plads: Kikusakari Kurashizuku Junmai Ginjo Nigori
Sake 15%
6. plads: Hitachino Nest White Ale 5,5%

Poul-Erik formand DØE Århus Syd

Sur/sød smagning hos DØE Århus Syd

Onsdag den 20. Juli indbyder DØE Århus syd nemlig på en helt vild og unik smagsoplevelse.

Under den noget tossede arbejdstitel "Chinaboxen" har vi i de sidste 6 måneder arbejdet på højtryk for at skabe en super spændende ølsmagning til jer. Og vi kan nu med stolthed sige alle lækkerierne er skaffet hjem til en helt sikker fantastisk Sur / Sød smagning med i alt 8 spændende øl.

4 sure øl (vilde, ekstreme Geuze/lambic) og 4 søde (Sjældne, lækre, unikke, Barleywines) vil pryde denne aften.

Så kom og ta det sure med det søde.

Stedet er: Fælleshuset Søfryd, Tornhøjvej 86, Stavtrup, 8260 Viby J. Tidspunktet er kl. 19.30 og prisen er dejlig lav med kun 100 kr.

En tosset lav pris da smagningen vil bestå af ikke kun sjældne varianter men normalt også noget dyre flasker.

Den sure/søde menu:

Sød:

Lervig Barley Wine BA Bourbon 2016 ed. 13% (Ratebeer score 100)

AleBrowar HArD Bride 9,8% (Ratebeer score 99)

La Débauche Cognac Barrel 9,5% (Ratebeer score 98)

Evil Twin Brewing Freudian Slip Barley Wine (Ratebeer score 97)

Sur:

3 Fontainen oude Geuze Limited Edition 6% (Ratebeer score 100)
Hanssens Oude Gueuze (Ratebeer score 98)
Girardin Gueuze White Label 5% (Ratebeer score 96)
Jolly Pumpkin / Evil Twin / Leelanau Innovator Man 6,8%
(Ratebeer score 93)

Og som altid er smagningen inklusiv lidt snacks samt en masse dejlige øl præmier. Dette arrangement kræver ingen tilmelding på forhånd, så bare mød op og hyg med. Som altid er du hjertelig velkommen til at medbringe egen øl til efter smagningen.

Vi glæder os til at se alle jer nye og gamle medlemmer fra Danmarks mest velsmagende forening.

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand - DØE Århus Syd

Ferie Fredagsbar hos Aarhus Bryghus

og god sommer til alle ølentusiaster

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C