

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AABENRAA

SET OG SKET

NYHEDSBREVE

ARRANGEMENTER

OPSKRIFTER MED ØL

Finalistsmagning

Lørdag den 23. februar 2019 kl. 19.00

på Fox & Hounds

afholder vi den traditionelle smagning med kandidaterne til valget af årets danske øl nyhed 2018.

Som sidste år er den eneste mulighed for at deltage i afstemningen at møde op til en finalistsmagning.

Der er plads til 30 personer og tilmelding sker som altid efter først til mølle....

Smagningen koster kr. 150,-



Kommende arrangementer

Lørdag den 23. februar 2019

Smagning og afstemning om årets øl nyhed 2018.

Lørdag den 30. marts 2019

100 point ud af 100 mulige.

Lørdag den 27. april 2019

Nils holder ølsmagning for os.

Lørdag den 1. juni 2019

Belgisk øl med Minna og Ivan.

Lørdag den 10. august 2019



Spisning før smagningen

Som noget nyt tilbyder vi fællesspisning inden smagningen. Det sker kl. 18:00. Spisning incl. 1 øl koster kr. 170,-. Deltagelse i fællesspisningen er naturligvis ganske frivillig og er kun et tilbud.

Tilmelding senest søndag den 16. februar.

Tilmelding skal ske til Helge:

på telefon 27 22 52 12

eller e-mail: helge.beierholm@ale.dk

Prisen for deltagelse i ølsmagning er kr. 150.

Deltagelse i spisning forud koster kr. 170. incl. 1 øl.

10 års fødselsdag.

Lørdag den 2. februar fejrede DØE lokalafdeling Aabenraa vores 10 års fødselsdag. Det skete på Hotel Europa, hvor der blev serveret ølbraiseret spidsbryst med helstegte kartofler. Den efterfølgende ølsmagning med 7 spændende øl blev ledet af den karismatiske forfatter og foredragsholder Carsten Berthelsen, der i et par timer causerede over temaet 'Førrygende sæsonøl'. Aftenen sluttede med hyggeligt samvær på Fox & Hounds.

Vi holder en lille sommer fest hos Maike og Steen med grill og øl.

Lørdag den 7.
september 2019

Ølletsdag

Lørdag den 28.
september 2019

Vi skal smage på håndbryg fra foreningens medlemmer.

Lørdag den 26. oktober
2019

Årsmøde og ølsmagning.

Lørdag den 23.
november 2019

Jule øl og quiz..

Redaktør



Peter Thor Christensen

20 12 27 05



Tap Take over

Fox & Hounds har fredag den 1. og lørdag den 2. marts tap take over, hvor der vil blive sat spændende øl på hanerne. De har netop fået udvidet antallet af haner, så de nu har 22.

Håndbrygning

På årsmødet blev der udtalt et ønske om at få et introduktions kursus til at brygge selv. Vi er nu så langt at vi kan tilbyde nogle kurser.

Det kommer til at foregå på Bolderslev Bryghus, Bolderslev Nørregade 2b. Der kan deltage maksimalt 2 hold af 2 til 3 personer pr. gang. Hvert hold vil brygge ca. 20 liter øl. Holdene bestemmer selv hvilken øl de vil brygge.

Kurset starter kl 10, og i skal forvente at det tager ca. 6 timer inden vi er færdige. Udover at i får brygget øl får i også noget teori samt lidt om hvordan man laver opskrifter og hvordan man får fat i råvarerne.

Der vil også blive tid til at smage på noget øl undervejs. Og så vil der blive sat lidt frokost på bordet når det passer i programmet.

Prisen for deltagelse vil være kr. 225 per person.

I første omgang er der planlagt 2 kurser, nemlig lørdag den 2. marts og lørdag den 13. april.

Tilmelding på e-mail: peter.thor.christensen@ale.dk



Håndbryggaften

I sidste nyheds brev skrev jeg lidt om vores håndbryggaften. Desværre havde der sneget sig en lille fejl ind.

Det er Lørdag den 28. september.

Denne øl er brygget til Danske ølentusiaster lokalfdeling Aabenraa til brug ved årsmødet 2017. Øllen er brygget på Bolderslev Bryghus.

En hvede bock efter belgisk inspiration. Brygget af Pilsner, hvede, Caramunic og Bisquit malt. Der er brugt Saaz humle. Tilsat sirup, appesinskal og kornander. Gæret med SafBrew T-58. 5,8 % alkohol. Brygget den 26. september og tappet 13. oktober 2017.