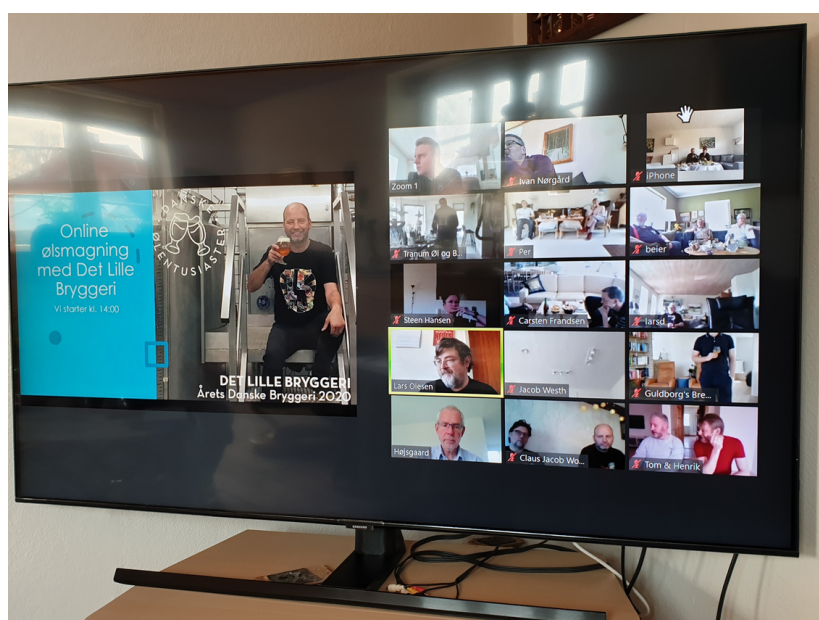


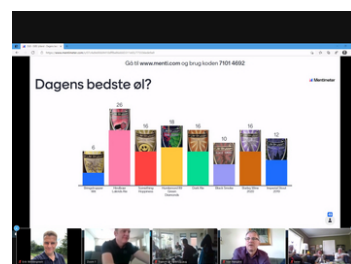
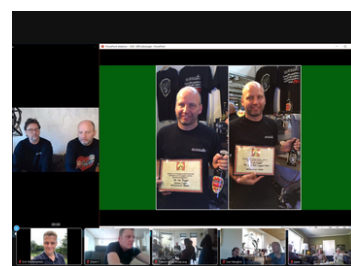
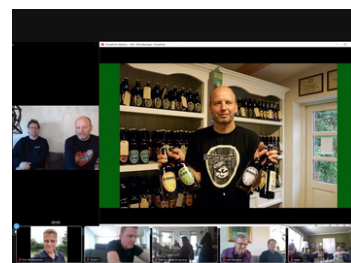
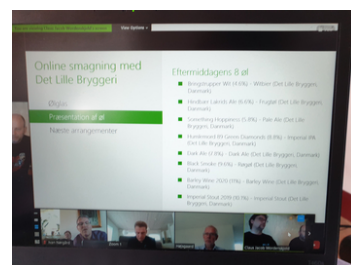
Online ølsmagning med Det Lille Bryggeri 17/4



En solrig lørdag eftermiddag gik tæppet for endnu en online smagning i regi af lokalafdeling Aalborg. Denne gang havde lokalafdeling Sønderborg 'koblet' sig på smagningen, og med over 30 solgte smagekasser deltog nok ca. 60 personer i smagningen med Det Lille Bryggeri fra Bringstrup ved Ringsted - bryggeriet, som blev Årets Bryggeri 2020 i Danske Ølentusiasters kåring.

Smagningens otte øl blev præsenteret af Brygmester René Hansen, som havde allieret sig med Claus Jacob Wordenskjold - kendt fra Wordenskjolds Ølklub. Og lad det være sagt med det samme: det at have to indlægsholdere var en rigtig god idé - ikke mindst fordi René og Claus supplerede hinanden rigtig godt og havde en god dialog, hvor begge kunne 'komme til'. De to indlægsholdere fik også ros undervejs fra både deltagere og arrangører.

René fortalte om bryghusets historie, hvor bryggeriet faktisk er et spin-off fra en vin- og ølbutik. René's far åbnede butikken, og senere kom René og hans bror ind som medejere, men nu er det René, som ejer bryggeriet alene.



Bryggeriet brygger 1200 l ad gangen, og vi fik indtrykket af et meget aktivt bryggeri, hvor der hele tiden findes på nye øl. Fx havde bryggeriet et år langt over 20 forskellige julebryg på repertoire.

Øllene fra Det Lille Bryggeri har altid haft udførlige oplysninger på etiketterne, og som et forholdsvist nyt tiltag er dette nu udvidet betragteligt, så der blandt andet nævnes malt- og humletyper, samt konkrete værdier for OG, FG, EBC og IBU. Et fint træk for både halv- og helnørder.

Årets Ølfestival i DØE-regi i oktober 2021 fik omtale, ligesom vi hørte om andre festivaler i ind- og udland, som Det Lille Bryggeri har deltaget i.

Undervejs i smagningen blev en app ved navn Mentimeter brugt til at stemme om Bedste lyse øl, Bedste mørke øl og Dagens bedste øl. Et afvekslende indslag, som blev taget godt imod.

De otte øl, som indgik i denne smagning, nævnes herunder (med supplerende bemærkninger, som blev opfanget undervejs):

Bringstrupper Wit

Belgisk Witbier på 4,6 %.

Hindbær Lakrids Ale

En ale på 6,6 %, hvor der er tilsat hindbær og lakrids. Øllen blev smagt med hindbær-/lakridsvingummier til – en sjov gimmick.

Something Hoppiness

En nyhed med en speciel fremstillingsmetode – den har kun kogt i 10 min. med humlen mod de normale ca. 60 min. Denne specielle metode havde René hørt om fra andre bryggere, og den skulle han selvfølgelig prøve.

Humlemord 89 Green Diamond

En dobbelt dryhopped dobbelt IPA på 8,8 %. En nyhed med rigtigt meget humle i en speciel serie af øl fra bryggeriet.

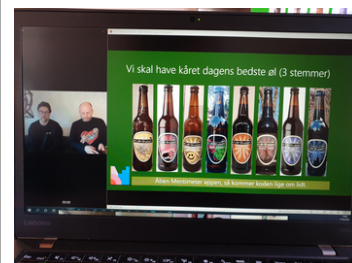
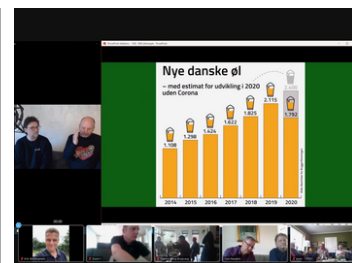
Dark Ale

Denne øl på 7,8 % er den første øl i bryggeriets historie, og den har været i sortimentet lige siden uden ændringer i opskriften. Belgisk øl stil med bryggeriets eget touch.

Black Smoke

En stout på 9,6 % med røgsmag fra to røgmalte. IBU på 43 og EBC på 195 (= meget mørk). Black Smoke var en decideret nyhed, som kun tre personer havde smagt før os, men vi måtte ikke sige til nogen, at vi nu havde smagt den.

Barley Wine 2020



Som årstallet i navnet antyder, laver bryggeriet en ny Barley Wine hvert år – altid med en ny opskrift. Disse nye Barley Wines frigives sidst på året i perioden kaldet Barleyvember. Denne seneste er på 11 %.

Imperial Stout 2019

Klassisk kraftfuld imperial stout på 10,1 %. Også Imperial Stout'en kommer i ny udgave hvert år. 2019-versionen er brygget med fem malte og to humler, og med en EBC på 220,8 er den helt sort.

Undervejs i smagningen kom der mange gode spørgsmål og kommentarer fra deltagerne både i chat'en og direkte online. Det var indlægsholderne glade for, og de svarede på næsten det hele.

Til sidst hørte vi om bryggeriets webshop www.denlillegaardbutik.dk, hvorfra man kan købe alle bryggeriets øltyper, billetter til ølsmagninger og diverse merchandise.

DØE Aalborg tillader sig at synes, at det var en god, særdeles velsmagende og indholdsrig online smagning.