



Medlemsmøde den 18. november
2025 på Dronning Louise

Black Tuesday-Østersøen rundt



Det ser "sort ud", men sådan lød det altså fra redaktøren af Nyhedsbrevet:

"Black Friday - Black Week - Black Month" - her i november er der efterhånden meget "Black". Og selvom vi vist også har brugt titlen Black Tuesday tidligere, syntes vi lige, at vi trængte til lidt af det sorte øl efter nogle måneder, hvor det sorte ikke har været dominerende. Det bliver det på tirsdag, hvor vi vil kombinere det sorte med en tur rundt om Østersøen. Vi har til smagningen fundet nogle fine eksemplarer på sorte øl af forskellige typer. Men flest stout og portere. De fleste øl er højt ratede på Untappd. Et par ligger over 4 - så vi er på øverste hylde.

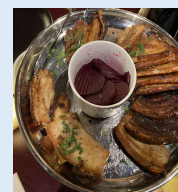
Det var stærke odds denne aften's smagning var oppe imod:



Der var kommunalvalg – krydset var sat – men nogle valgte nok Tv'et for at se resultatet og så var der lige den nationale katastrofe i Skotland – det tilsammen havde den virkning, at der kun var **15 til spisning og 29 til smagning** – men de der mødte fik vist en udmærket aften

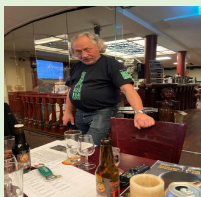


Apropos valg, så var menuen "Valgflæsk" med kartofler, persillesovs og rødbeder – udmærket menu, men jeg vil ikke undlade at bemærke, at det er vist nok første gang man har serveret seje kartofler til den menu og det er endda således, at der er tale om Danmarks nationalret "stegt flæsk med persillesovs" og det har det været siden afstemningen i 2014 – flæsk, sovs og rødbeder var helt i orden.



- Sådan ca. næsten præcis kl. 19:04 bød formanden Jakob Sørensen velkommen – det var i orden – der var meget der skulle falde på plads. Han fortsatte traditionelt med information:
- Årets danske bryggeri er med Fanø Bryghus, hvor også Esbjerg Bryghus var indstillet, men desværre ikke kom med i puljen. Husk at stemme!
- Julefrokosten den 13. december – invitation er udsendt og minimum deltagelse er 30 personer.
- 17. januar 2026 er der Baltic Porter Smagning på Esbjerg Bryghus og Dronning Louise – nærmere information vil komme så snart alt er på plads. Det er ikke den sædvanlige 3. tirsdags smagning.
- Møde i december er med Busters velkendte "Quiz-mas" og alt er på plads med juleøl osv.





Herefter overtog "over-sprechstallmeister" Ole Spangsberg ordet og begyndte med at sige skål – **der var bare lige det, at der endnu ikke var skænket øl rundt – men det kan han selvfølgelig betale sig fra!** Han fortsatte med at berette om alle trængslerne, kampene og den hårde indsats for at skaffe øllet "ifráh hinsidan" hos Systembolaget i Malmø. Vi kipper med det svenske flag og afsynger "Du gamla du fria – du fjälhöga nord ---".



Black Tuesday - Øresund Rundt Tirsdag den 18. november 2025



Nr.	Bryggeri	Navn Øltype	% IBU Unt.	Bemærkninger
1.	Utopian Brewing Devon, England	Into the Dark Cream Stout	5 % - 3,5	
2.	South Plains Brewing Malmø, Sverige	Burning Witches Brew Dark IPA	7,1% 70 3,0	
3.	Hopalaa Brewery Jelgava, Letland	Old Town Baltic Porter	7,2 - 3,69	
4.	Ændring: Baltic Stout – Insel Brauerei Rügen – British Imperial Stout – 7. 5%			
5.	Browar ReCraft Województwo, Polen	Mentor III Imperial Baltic Porter	9,5% 40 3,83	
6.	Bad Seed Store Vorde, Danmark	Leche Motor Mexican Chocolate Imp. Stout	10,3% 65 3,71	
7.	Factory Brewing Finland	On Track Coffee Imperial Double Pastry	11,2% - 4,13	
8.	Pohjale x Lervig Tallinn, Estland	Faraway Friends Barrel Aged, Imp. Stout	13,4% - 4,28	



Ole købte ind i Systembolaget i Malmø – men hvad er det? Systembolaget er en svensk statsejet virksomhed, der har monopol på detailsalg af alle drikkevarer med over 3,5% alkohol, herunder spiritus, vin og stærkt øl. Det er en butikskæde med fysiske butikker samt lokale forhandlere fordelt over hele Sverige, som fungerer som en statslig alkoholudbyder. Systembolaget er desuden verdens største importør af alkohol.



Så er vi klar til øllet, men desværre bliver de 4 første lidt gættværk. For det at følge med på en PC i det helt store Floor show er umuligt!



Navn på bryggeriet, øllet og de mere specifikke ting kan ses på smagsskemaet

Efter valget



Nr. 1 – Into the dark - Brygget til det svenske marked har vi begrænset lager, som kan stilles til rådighed for det britiske marked. En rig stout brygget med kakao og laktose, utroligt cremet, kompleks og smagende. Fra vores uafhængige bryggeri i det pittoreske Devon brygger vi på traditionel vis, men med vores egne fortolkninger af klassiske stilarter, hvor vi kun bruger 100% britiskdyrkede ingredienser.

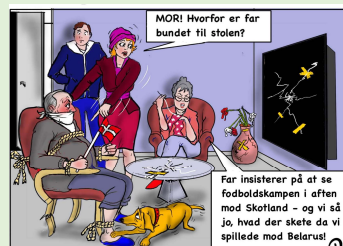
Nr. 2 – Burning Witches Brew – Skrivere selv på hjemmesiden: Først og fremmest er mange af South Plain-øllene ikke "naturelle", men snarere kraftige både i smag og alkoholstyrke. Nogle er humlede og bitre, andre kan være sure af frugt med citroner og ananas. Øllet er uklart og er i en mørkebrun/sort farve. Duften indeholder meget malt i sig selv og gode ristede noter. Aromaer af tørrede frugter, chokolade og lidt humle kommer ind. Smagen er ristet malt med bitterhed. Eftersmagen er med chokolade og ristede noter.

Nr. 3 – Old Town - Hopalaa Brewery ligger i Vītoliņi nær Jelgava i Letland og er kendt for deres kreative kraft og passion. Bryggeriet startede som en gypsy-oplevelse, men har siden udviklet sig til et fast sted, hvor innovation og humle glæde mødes med håndværksånd i hver dåse. Tørhumlede IPA'er og frugtfyldte Sours i centrum Hopalaa sætter fokus på kraftfulde, tørhumlede IPA'er.

Nr. 4 - Rustik specialøl, Hazelnut med et flot design. Denne Baltic stout er en øl med en skøn intens smag. Kombinationen af maltet byg og havre giver øllen en skøn smag med noter af kaffe og chokolade - en sand fornøjelse! Ikke nok med dens skønne smag, så er dens udseende også helt unikt. På etiketten findes en ugle, der giver den et rå look - den har med sit udseende vundet prisen for verdens flotteste øl i 2017!



Vi kommer ikke udenom at øllet var bedre end kampen!



Nr. 5 – Mentor III – Bryggeriet er grundlagt i 2013 i Polen, der i øvrigt er førende inden for Baltic Porter. Denne er en kraftig lager øl – nuanceret, maltet, ristet smag med sødme og antydning af brød, kaffe, tørret frugt og appelsinchokolade. Dertil sirup, tobak og lakrids. Bryggeriet drives under RECRAFT-mærket, hvor man stille bryggeriet til rådighed for andre og gennemsnitlig brygges en ny øl hver uge.

Nr. 6 – Leche Motor – en imperial Stout - Brygget i samarbejde Hazy Bear Brewing Co. Og Bad Seed Brewing – en overgæret øl med smag af kakao, kanel, chili og krydderier. Øllen produceres ikke længere, men kan muligvis stadig være at finde i butikkerne. Øllet er cremet og af typen belgisk Imperial Stout.



Nr. 7 – On Track Coffee – Imperial Stout brygget i samarbejde med Track Brewing. Recirkuleret gennem ugandiske vaniljebønner og kaffe fra Good Life Coffee. Er med noter af karamel, mokka, mælkechokolade og ristning. I 2024 åbnede man et nyt bryggeri i Klondyke House i Kereva. Bryggeriet blev fundlagt i 2017.

Nr. 8 – Faraway Friends – lagret på rug whisky fade og med sine 13,4 % med en udpræget sødlig smag. Med noter af vanilje stænger, kokos sukker. Det er en dessertøl, kulsort med beige skum. Pohjala bryggeriet er grundlagt i Tallinn i 2011 og eksporterer til 30 markeder rundt i verden. I øvrigt betyder Pohjala "nordligt land" og referer til noget fjernt og mystisk i et nordligt rige.

En overraskelse: Det var så det – men det var det nu ikke, for formanden havde lige en overraskelse med en Cold Concentrate fryse destilleret øl på, 21,6 % produceret af ren Pale Ale Malt og ved frysning, udskilning i alt 14 gange med en begyndelse på 16 øl. Efter udskilning, kassering og andet stod Steffan Røn Scherner tilbage med 3,6 øl. Alkoholprocenten er fundet ved gaskromatografi.



Smagen? Tjah! Ikke af øl eller en god portvin, men mere ad sherry. Spændende ok, men særdeles usædvanlig.

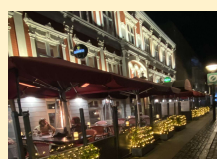
Og så var dere lige lodtrækningen, der faldt således ud:



Nr. 1 – Leif Buster Hansen

Nr. 2 – Knud Sejr Jørgensen

Nr. 3 – Ellen Hørup



Finn Thor Sørensen

