

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Julefætter 2021 afholdt d. 27/11-21



En smagning af 12 øl uden navne og etiketter skulle sammen med dejlig traditionel julemad vise sig at være ingredienserne til en oplevelsesrig og mindeværdig Julefætter. Med andre ord en fantastisk udgave af DØE Aalborgs julearrangement er løbet af stablen.

DØE Aalborg har længe været i dialog om en smagning med håndbryggede øl med de to dygtige håndbryggere, Jacob Bille Petersen og Kim Skals. Hhv. tidligere og nuværende



oldermand for Aalborg Håndbryggerlaug af 2014. Begge er meget erfarne håndbryggere, og de har vundet adskillige medaljer ved DM i håndbryg.

Et stor emne var netop også DM i håndbryg, hvor vi fik en god indføring i processen for DM i håndbryg, hvordan det forløber og hvordan der dømmes ud fra stilarterne. Bl.a. at øldommerne kigger efter fejl og vurderer i forhold til stilen, en øl er tilmeldt. Derudover er alle DM opskrifter offentlig tilgængelige.

Undervejs i smagningen kom vi omkring mange mere eller mindre ølnørdede emner, fx:

- Lang snak om vigtigheden af øltilarterne. Bl.a. kan det bruges som guide i forhold til mad.
- Om brugen af flasker kontra fustager og dåser, herunder i forhold til rengøring og priser. Det er fx meget dyrt at bruge dåser til gengæld slipper man for al den rengøring, der er med flaskerne.
- Håndbryggere deler gerne deres opskrifter og samme opskrift kan give mange forskellige resultater, da mange faktorer, såsom temperatur under brygningen også spiller ind.
- Om brygning af undergæret øl: Lettest at brygge, når de kan stå koldt udenfor. Derudover bruger nogen køleskab, gærtanke med termometerstyring.

Efter de første 3 øl fik vi en herlig julemenu bestående af marineret sild med æg, karry salat og løg, tarteletter med høns i asparges, ribbensteg med rødkål, grønlangkål med glaseret skinke og brunede kartofler.

Og efter lidt flere øl fik vi risalamande. Der var kun en mandel heri, mod forventet to, så den ene mandelgave måtte indgå i den traditionelle julefætterlodtrækning om en række gode gaver. Nogle var heldig i lodtrækningen og andre mindre heldige.

Vi smagte følgende, hver og en mindeværdige, øl:

1. En tjekkisk pilsner på ca. 4,9%. En klassisk pilsner, som Kim havde brygget for ca. en måned siden. Pilsneren er humlet med saaz og magnum. Kim berettede om vanskelighederne med at brygge pilsner, da den mindste fejl bliver afsløret. Derfor har han arbejdet med brygning af pilsner i flere år. Det var en dejlig pilsner, hvor saazhumlen var fint balanceret.
2. En amerikansk brown ale brygget på bla, chokolademalt og humlet med amerikansk humle. Det var en rigtig dejlig fyldig brown ale. Denne kunne man godt tænke sig at kunne købe i dagligvare butikkerne. Så ville ingen længere købe Newcastle brown ale.
3. En moderne mørk lager med bl.a. cascadehumle, så der var citrus og frugtsmag i den. Det gav en dejlig frisk smag i en mørk lager. Derudover anedes chokoladenoter. Denne øl fik



en sølvmedalje til DM i håndbryg og det kunne man godt forstå.

4. En dubbel, som har været med i en af Håndbryggerlaugets konkurrencer. Det er en konkurrenceform, hvor alle fx skal bruge de samme ingredienser til deres bryg. Det resulterer i rigtig mange forskellige øl. Der kan sagtens være 20 deltagere i en sådan konkurrence. Denne gode dubbel fik en 4. plads i konkurrencen. Det understreger bare hvor dygtige håndbryggerne er. Der var noter af caramel og en let belgisk karakter. Og der var bl.a. brug saazhumle. Som undtagelsen, der bekræftede reglen havde denne øl et navn: Aalborg Dubbel. En rigtig god øl til silden.

5. En amerikansk IPA, humlet, herunder også tørhumlet med galaxy, mosaic og citra. Kim fortalte at fordi tørhumlingen tilfører ilt til brygget er holdbarheden ikke så lang for denne IPA. Der findes forskellige kemiske måder at forlænge holdbarheden på. I det hele taget nørder håndbryggerene meget med brugen af humle. Denne IPA var dejlig uklar og havde den helt rigtige humlebalance efter referentens mening.

6. En moderne porter på 5.5%. En klassisk porter med amerikanske humler. Ingredienserne var nogenlunde de samme som i den amerikanske brown ale (øl nr 2). Der var bare skruet op for det hele. Og det var bestemt igen skade at bygge videre på de gode takter fra den i forvejen rigtig gode brown ale.

7. En stout med vanilje på 8%, som passede godt til den serverede risalamande. Den virkede lettere i forhold til porteren.

8. Juleøl nr 1 på 10% var en belgisk inspireret øl med meget sødme, brygget med mørk caramelmalt og tilsat kandis. Der var udover vanilje- også dejlig nødde- og karamelsmag. God sødme og balance.

9. Juleøl nr 2. En øl med tydelig maltsmag og krydret med appelsin og vanilje.

10. Basisøl for Juleøl nr 2. Denne øl var juleøl nr 2 uden appelsin og vanilje. Vi smagte 9. og 10. samtidigt. Og det var begge super gode øl, måske hældte referenten mest til appelsinversionen, men det var begge dejlige, mørke og fyldige øl til at julehygge med.

11. Juleøl nr. 3 på 12% var en vinøs belgisk klosterøl krydret med stjerneanis. Så blev det jul, så englens sang af fryd.

12. Basisøl for Juleøl nr 3. Også til luleøl nr 3 fik en smagsprøve af basisøllen. Virkelig en god måde at nørde i, hvad krydringen gør ved en øl.

Bestyrelsen synes, at det var ærgerligt at kun 20 medlemmer havde tilmeldt sig arrangementet. Dette har, som Ivan Nørgård indledte medlemsmødet med at sige, rystet bestyrelsen, og den havde overvejet at aflyse. Heldigvis valgte

vi ikke den løsning, men gennemførte velvidende, at det vil give et underskud. Set i lyset af hvilken super oplevelse vi fik var det også den rette beslutning.

