



## Medlemsmøde

Black Birthday og 21 års fødselsdag

Tirsdag den 21. februar 2023 kl. 1900



### Oles jublende jubilæumsbrev:

Tænk Jer - lokalafdelingen fylder 21 år den 18. februar. Det er da en del år efterhånden, og der er sket virkelig meget på ølfronten siden vores første møde i 2002. Heldigvis da! For det var godt nok ikke meget specialøl, vi kunne opdrive dengang. Ved de første mange møder var det Dr. Louise, som skaffede øllene til os. Senere lavede vi den nuværende aftale med Dr. Louise, hvor vi selv kan medbringe øllene. Og det er blevet til mange smagsprøver siden: 21 år á 12 møder med mindst 8 forskellige øl. Det gir' ca. 2000 øl. Ca. 10.000 må have deltaget i møderne. Ved vores 1 års fødselsdag i 2003 var vi 98 medlemmer i Esbjerg. I dag er 30 af disse stadigvæk medlem. 117 af vore knap 200 medlemmer har været medlem i mere end 10 år. Sådan! Et stort TILLYKKE til lokalafdeling Esbjerg med de 21 år.

### Og her går Ole i sort:

Mon ikke de fleste har gættet, hvilken slag øl, der skal smages på en "BLACK BIRTHDAY". Ja, - rigtigt gættet! SORT ØL! Vi sad og planlagde årets første smagninger lige omkring "Black Friday", så det var nærliggende at føre betegnelsen videre til en ølsmagning. Og så er sort øl jo velegnet til den kolde tid og også oplagt til en 21 års fødselsdag. Det bliver en smagning, hvor deltagerne får brug for lommelygten i deres mobiltelefoner, når vi skal skille de "sorte" fra de "rigtig sorte". Spændende at se, om nogle af øllene består "Mobil-testen". I sin tid, da Jack Melchior introducerede testen, udførte han den med en lille lommelygte, som muligvis ikke var helt så stærk som pæren i mobilen. Små overraskelser! I løbet af aftenen vil der være et par overraskelser. Det kunne være en fødselsdags-lagkage. Det kunne også være ekstra øl, - jah, - sågar flere ekstra øl! Og sidst, men ikke mindst ligger alkoholprocenten på den "farlige side" af at kunne køre i bil hjem.



"Øller op – øller ned – øller vil jeg have og hvis jeg ingen øller får, så laver jeg ballade" – Denne nye version er opstået i anledning af fastelavn og ligner næsten en slagsang for ølentusiaster



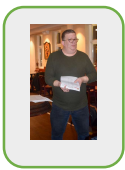
Dagens ret var oksekød med pandestegte rodfrugter og små kartofler tilsat egefadslagret stærk mørk øl fra Brouwer



Der var 15 deltagere i spisningen



Alle var klar da formanden kl. 19:01 bød velkommen til 37 særdeles veloplagte "smagere" og sædvanen var der lige lidt information om, hvad der kom, hvad der rørte sig, hvad der skulle huskes og hvem hvad hvor!



- ✚ Esbjerg Bryghus har Tap take over den 23. februar med Åben øl på hanerne.
- ✚ Dronning Louise har stort arrangement den 23. marts kl. 18 med Carlsberg – billetter købes på billetto og yderligere info via Facebook på Esbjerg Bryghus.
- ✚ Øl festivalen gav nye medlemmer og det samme gjorde beer battle hos Street Food.
- ✚ Spisning fremover hos Dr. Louise vil koste kr. 125.
- ✚ Meny i Hjerting afholder fredagsmagninger med somalier Steffen Brandt i spidsen – i øvrigt har Meny over 460 forskellige øl på lager.

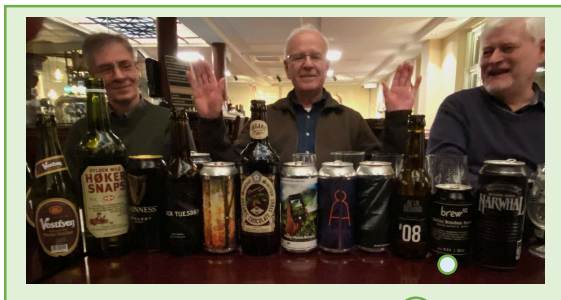
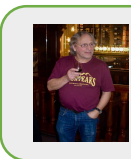


- ✚ Leif Porsholt fra bestyrelsen meddelte, at næste måned skulle vi besøge Esbjerg Bryghus – nærmere kommer, idet der skal tilmelding til pga. spisning med mere.



- ✚ Marianne Hansen henledte opmærksomheden på en ølsmagning i Vester Nebel forsamlingshus den 17. marts 2023 kl. 18 med Torben Mathews. Se nærmere på Facebook under Vester Nebel.

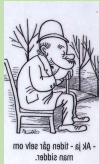
Så blev dirigent stokken overgivet fra formanden til aftenens sprechstallmeister Ole Spangsberg, der på elegant, exceptionel, ekvilibristisk, ekstraordinær, ekstrem, emotionel og neddrolet ekspresvis fremførte teksten til aftenens smagning ved hjælp af floor show og billeder, medens stemningen steg til uanedede højder.



**Aftenens  
sortiment  
bevogtet af øllets  
vogtere**

**"Black Birthday"**  
21 års fødselsdag: 18.02.2002 - 18.02.2023  
Tirsdag den 21. februar 2023

Nr.	Bryggeri	Navn Type	% IBU Unt.	Bemærkninger
1.	Vestfyen Assens	Mørk Hvidtøl Malt Øl	1,8 - 2,2	
2.	St. James's Gate Brewery Dublin	Guinness Draught Irish Dry Stout	4,2 45 3,77	
3.	Alefarm Greve	Ante Meridiem Breakfast Coffee Stout	4,2 - 3,5	
4.	Samuel Smith Tadcaster, Yorkshire	Organic Chocolate Stout English Stout	5,0 28 4,05	
5.	The Many Worlds Brewing Espergårde	You Were Never Rally There Oatmeal Porter	6,4 - 3,54	
6.	Åben København/Kolding	Night Cab Pastry Stout	7,6 - 3,32	
7.	Alefarm Greve	Nightweave Black Double IPA	8,0 - 3,7	
8.	The Man Behind Odense	# 08 Russian Imperial Stout	10 60 3,7	
9.	Brew 42 Århus	Baltic Bourbon Porter Imperial Porter	9,5 - 3,6	
10.	Sierra Nevada Chico, Californien	BA Narwhal Barrel Aged Imperial Stout	11,9 60 4,2	



Så skulle vi være klar til dagens tekst som forfattet af Ole



## 1. Vestfyens Bryghus - Mørkt Hvidtøl

Stil: Malt Øl - 1,8 %

Esbjerg opstod nogenlunde samme periode, som IC Jacobsen udviklede pilsner-øllet i Danmark.

**Esbjerg - hvidtøllens by** - Det bayerske øl slog aldrig rigtigt an i Esbjerg. I mod-sætning til i resten af landet, hvor hvidtøls-bryggerierne i sidste halvdel af 1800 tallet gradvist skiftede til at brygge bayersk øl, fordi efterspørgslen steg. Det skete aldrig i midt- og Vestjylland. Her spillede hjemmebryggetraditionen en stor rolle, og den betydningsfulde indremissionske afholdsbevægelse havde også sit at skulle have sagt i forhold til brygning af stærkere øl.

**De første, som flyttede til Esbjerg** for at arbejde med anlæggelsen af havnen, kom fra det syd- og vestjyske område, og de var godt tilfredse med at kunne få den øl (hvidtøllen), som de kendte hjemme fra bryggeriet.

**I 1890'erne - den amerikanske periode i Esbjerg** - steg befolkningstallet fra 4000 indbyggere i 1890 til 12.000 i 1896. De mange nye tilflyttere kom nu ikke kun fra Vestjylland, men også fra det østlige Danmark og fra større byer østpå. De medbragte nye ølvaner. Det betød en stor stigning i **efterspørgslen** efter det **bayerske øl**. En række nye ølhandlere kunne levere denne øl fra flere danske bryggerier til de tørstige håndværkere.

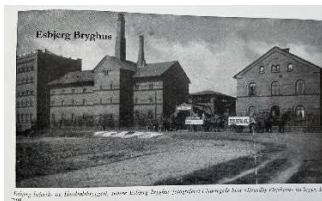
**Nogle af spidserne inden for Esbjergs erhvervsliv** kunne se mulighederne i selv at producere bayersk øl og startede Esbjerg Bayersk- og Hvidtølsbryggeri i et helt nybygget bryggeri i 1896.

Det gik dog af flere forskellige årsager hurtigt den gale vej for bryggeriet, som måtte lukke. I 1904 blev bryggeriet genstartet under navnet: **Esbjerg Bryghus**. Det gik godt i starten, men på længere sigt lykkedes det ikke bryggeriet at klare konkurrencen mod de store danske bryggerier, og bryggeriet måtte indstille ølproduktionen i 1917. Man forsøgte ellers at profilere sig med lokalpatriotisme - f.eks. en "Esbjerg Pilsner", men manglende muligheder for at udvide markedsandele til oplandet - hjemmebryggere og afholdsfolk - gjorde det svært. Øget beskatning på alkohol i 1917 og restriktioner i.f.m. 1. verdenskrig betød lukningen af ølproduktionen. **Sodavandsproduktionen** fortsatte indtil 1928.

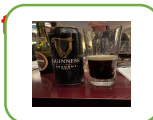
**Bryggeriet Vestfyen** har eksisteret siden 1885 og er Danmarks 4. største bryggeri, og 2. største specialølsbryggeri.



Sådan kunne hvidtøl også serveres – lige med et skvæt snaps



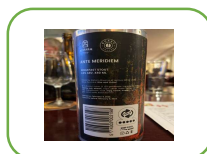
## 2. St. James's Gate Brewery i Dublin - Guinness Draught



Stil: Stout, Irish Dry - 4,2 %

Her er der tale om en verdensberømt øl. Den kan fås i over 100 lande, og hver dag bliver der nydt mere end 10 mill. pints af denne sorte øl.

Jeg har taget den med i smagningen, da det for mit vedkommende var den første sorte øl, jeg drak. Og det er såmænd ikke så længe siden. Vel omkring 25 år. Inden da havde jeg vist kun stiftet bekendtskab med sort øl der i 70'erne, hvor drikken "**Støvle**" var ret populær. Støvlen blev lavet ved at blande **stout, pilsner (evt. rød Tuborg), citronvand, pernod og snaps**. Altså egentlig en: "**Half & Half**" blandet med "**Luder-champagne**" (citronvand og porter), tilsat noget snaps og pernod.



## 3. Alefarm - Ante Meridiem

Stil: Breakfast Stout - 4,2 %

Ante Meridiem er en breakfast stout brygget med friskristet kaffe og kakao for at skyde dagen i gang med en god omgang koffein. Ante Meridiem har noter af **friskristet kaffe og kakao** i duften. Smagen er fyldig i forhold til procenterne, og kombinationen af komplekse malte giver en fin dybde af aromaer, der fremhæver **kaffe, mørk chokolade, cashew og karamel**.

Det er den rigtige balance mellem sødt og ristet som skaber en rigtig let drikkelig stout som kan drikkes af de fleste. Alefarm har også lavet en stout: Post Meridiem, på 6,6%.

Alefarm Brewing, Greve - Direktør: Kasper Tiedemann

Bryggeriet har været familiedrevet lige fra starten i 2015, hvor stifterne kun havde beskedne 400 kvm's plads til faciliteter i den oprindelige placering i St. Salby ved Køge. I dag har man 1.300 kvm og kapacitet til at producere øl i **industriel skala**.

Øllene har i dag primært international efterspørgsel, da det meste af produktionen eksporteres til udenlandske caféer/barer, men en større og større del sælges nu i DK

**Alefarm har altid haft en forkærlighed for det sure øl.**

**Spontangæret øl**. I den forbindelse er bryggeriet lige startet med at producere **spontangæret øl**, som man forventer vil blive lanceret hen over sommeren.

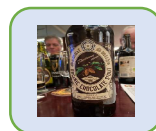


Så dukkede julemanden op – nå nej, det var Lars fra Esbjerg Bryghus med en overraskelses-fødselsdags-øl lavet til lejligheden og tappet i formiddags. Endnu mere specielt var, at denne øl blev lavet "collab" med vores formand med røre pinden i hånden. Det kom der en Black Tuesday 7,5 % ud af – limited edition.



Lars

#### 4. Samuel Smith Organic Chocolate Stout



Stil: Chokolade Stout - 5%

Samuel Smith Organic Chocolate Stout er én af de mere unikke stouts på markedet. Brygget med vand fra den oprindelige brønd fra 1758, som stadig er i brug.

Øllen er 100% økologisk, og der er brugt kakao-ekstrakt til at give ekstra smag. Derudover er der blevet benyttet blidt ristet chokolademalt, som er med til at give den cremede karakter og dejlige runde afslutning. Med en indbydende dyb chokoladesmag og en dejlig finish, er dette den **perfekte kombination af tilfredsstillende stout og luksuriøs chokolade.**



**Knud berettede om dette ret specielle bryggeri som han besøgte i 2019**

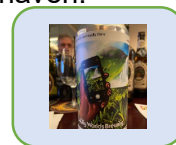
#### 5. The Many Worlds Brewing - You Were Never Really There

Stil: Oatmeal Porter - 6,4 %

Bryggeriet blev startet i 2019 af Christopher Hower som et hjemmebrygger project af Christopher Hower, som har været brygger på To Øl, Brus, To Øl City og Mikkeller Baghaven.

Bryggeriet går meget op i at være bæredygtig.

10.000 kWh pr. år solpanel - Brygger kun når strøm er billig



De fleste øl er naturligt carboneret for at reducere CO2 udledning. Sidste nyt er at man har fået sine øl i Kbh.s Lufthavn og Meny. MWB skriver:

Desuden er vi super glade for at være i [MENY ILLUM](#) og [MENY Hjerting](#) - begge har øl afsnit drevet af folk, der plejer og udvælger øl med omhu og eftertænksomt. Øllene er allerede på hylderne, så besøg din yndlings Meny eller snup en dåse næste gang du er i lufthavnen!

Etiketten her er en lille kommentar om, hvordan folk har en tendens til at ignorere naturen til fordel for at tage billeder af den. Vi har på vores rejser rundt i verden mødt mennesker, der ikke så ud til at være til stede. De oplevede kun verden gennem deres telefon.



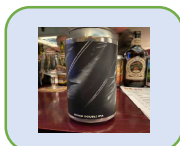
#### 6. Åben - Night Cab

Stil: Pastry Stout - 7,6 %

Nightcap er brygget til tv-programmet Natholdet og deres julekalender 2021. Åben gik all-in på denne og lavede en Pastry Stout brygget med tørrede kakaonibs, mexicanske vaniljebønner og ristede macadamia-nødder. Kokosflager blev også tilsat for at give lidt friskhed til øllet. Øllen i sig selv er en mørk stout, med en sød maltet næse, cremet fyldig mundfølelse med et let strejf af ristede malte og et strejf af lakrids og overmoden banan.

## 7. Alefarm - Nightweave

Stil: Black Double IPA - 8 %



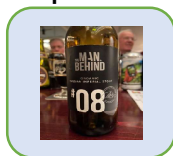
Nightweave er en Sort Double IPA, der er tørhumlet med Sabro, Idaho 7, Galaxy og Citra humle. Smagen er præget af en mørkristet maltbitterhed, og humle friskhed, som sammen går hånd i hånd til en perfekt balanceret mørk udgave af en DIPA.

## 8. The Man Behind - #08

Odense – Stil: Russian Imperial Stout - 10%

#08 er The Man Behinds Imperial Stout. Den er kulsort, elegant og superraffineret. Farven stammer fra den mørke chokolademalt, der også bibringer med de lækre ristede maltnuancer. Kombineret med karamelmalt danner de rammen om den fyldige krop, der elegant skjuler de 10% alkohol.

Øllet er tilsat citrongræs og ingefær. Valget af netop disse ingredienser gør, at den normalt meget tunge øl, bliver let og forfriskende. Øllet passer perfekt til en lækker brunch, dessert eller bare i et stort elegant glas – hvis du elsker sort øl.



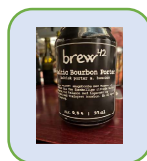
The Man Behind -

Når The Man Behind brygger øl, er det drevet af passion for den gode smag og lysten til at give forbrugerne sanselige smagsoplevelser. Vi søger perfektion og anerkendelsen i folkets dom. Opskriften er lige dele perfektion, passion og fornemmelse for de bedste råvarer og dedikation til kvalitet og teknisk gennemførte øl, som falder i forbrugernes smag.

Hjertet banker for at brygge det bedste craft beer i Danmark og for at give os alle sammen muligheden for at opleve hvor store oplevelser, øl rummer, når det er brygget med kærlighed, omsorg og præcision. Oplevelserne serverer The Man Behind i sine bryg, som de altid har været; passionen for den gode smag. *(Ak ja! Superlativer mangler ikke og det er vel det de fleste siger om deres øl)*

## 9. Brew42 - Baltic Bourbon Porter

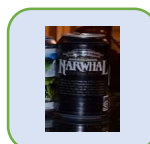
Århus - Stil: Imperial Porter - 9,5%



Brew42 har lavet en kraftig, kulsort smagsbombe med masser af karakteristiske noter fra 5 forskellige ristede malte. Nedgæret til balance med lagergær og afrundet med trælageret Bourbon, som giver en blød og lækker mundfølelse. Brew42 er et entusiast-drevet nano-bryggeri med hjemsted i Aarhus. Vi håndværksbrygger friske og spændende øl i små portioner (400 liter ad gangen). Vi tilbyder kvalitets-kontraktbryg i små volumener til både private og virksomheder. Jeg ønsker med Brew42 at give lokale bryg-entusiaster en platform hvor de kan få sparring og teste deres kreative øl-idéer i en kommerciel, men stadig overskuelig skala.



## 10. Sierra Nevada - Barrel Aged Narwhal



Stil: Barrel Aged Imperial Stout - 1,9 %

Barrel-Aged Narwhal er Sierra Nevadas lækre mørke Imperial Stout lagret på Kentucky bourbonfade. Fadlagring en mærkelig videnskab; den blødgør nogle karakteristika ved den originale øl, mens den forstærker andre. Narwhals aggressive ristningsniveau er faldet til ro, men den rige, chokoladelignende maltrygrad er trukket frem. Sort som midnatten er denne intense stout kompleks med noter af kakao og espresso balanceret med strejf af vanilje og ristet kokosnød fra egetræsfadet.



Og der var sandelig også fødselsdagskage med flødeskum

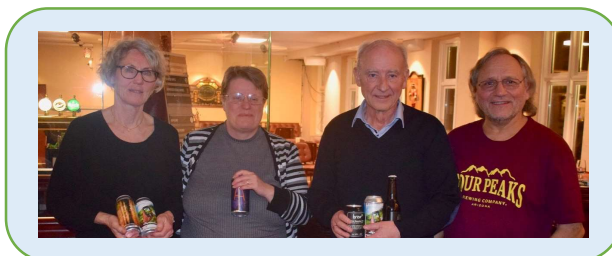


Dagens lodtræning gav følgende resultat:

Nr. 1 Jens Kristian Ørnskov

Nr. 2 Margit Henrichsen

Nr. 3 Mona Alslev



En hård fødselsdagsfest, der krævede sin fulde kvinde/mand og så sandelig også en sprechstallmeister, der kunne råbe gennem den tiltagende muntre øl-larm.



Finn Thor Sørensen – referatus provecatus