

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AARHUS](#)
[GODE ØLEVENTS](#)
[GODE ØLSTEDER](#)
[WEBSHOP](#)
[NYHEDSBREVE](#)

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Oktober 2014

Læs om:

- Årsmøde og ølsmagning hos Studenterbaren
- Fadlagretøl hos DØE Århus Syd
- Ølsmagning med Martin Jensen fra Indslev/Ugly Duck
- Haandbryggerlauget af 1970 modtog Den Regionale Ølpris
- Smagning med Anders Coisbo hos Chas. E.
- Smag på verden med amerikansk øl
- Nordic Brew Festival i Frederikshavn
- Bladderballe Bryghus smagning med Monrad og Rislund
- 8000bryg for folk med interesse for håndbryg
- Denne måneds flaskeøls tema hos fairbar
- Månedens øl hos Den Lille Kro
- Kogebogs release party hos Kupé

Årsmøde og ølsmagning hos Studenterbaren

Så er tiden kommet, hvor vi skal afholde årsmøde. Årsmødet forventes at vare en tyve minutters tid og efter årsmødet afholder Studenterbaren igen i år en ølsmagning med nogle af barens spændene øl. Det bliver selvfølgelig dem fra det berømte ølentusiastkøleskab, som gang på gang har sikret baren

- Dansk Ølmærke.

Kogebogs release party



Der var masser af gratis øl fra Midtfyns Bryghus, Syndikatet og Hornbeer, da Den Lille Kro inviterede venner og Danske Ølentusiaster til fest.

Gita og Erik fra Hornbeer skænkede masser af øl.

Dagsorden ifølge bestemmelserne i Danske Ølentusiasters vedtægter paragraf 13, stk. 5.:

1. Valg af dirigent
2. Beretning om Lokalafdelingen
3. Valg af Lokalafdelingsformand
4. Valg af Lokalafdelingsnæstformand
5. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer
6. Eventuelt

Vi skal smage følgende øl:

1. Hopping Frog Oktoberfest
2. GB Dark/Tripel
3. Chimay Bleu fra 2011
4. Highwater Hop Logic IPA
5. Revelation Cat Alpha Blood
6. Guinness Foreign (Sjælden brygget i Kenya)
7. Dark Horse Perkulator
8. Green Flash Double Stout

Arrangementer koster 135 kr. pr. person. Der er ingen tilmelding.

Arrangementet finder sted tirsdag d. 28. oktober kl. 19 i Studenterbaren, Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420, 8000 Århus C (Gå en etage ned og gå så til venstre af en lang gang. Baren kommer på højre hånd).

Studenterbaren er et fantastisk sted at drikke øl. Husk at alle er velkomne i baren, også selvom du ikke er studerende på universitet. Der er "happy-hour" med halv pris på alle øl inkl. dem i ølentusiastskabet lørdage fra kl. 20-21 (eneste undtagelse er meget dyre øl som f.eks. Brewdogs Tactical Nuclear Penguin og Sink the Bismark, når de har dem på lager).

Fadlagret øl hos DØE Århus Syd

Onsdag den 15. oktober inviterer vi igen til en øloplevelse ud over det sædvanlige, en smagning som har taget os hele året at sammensætte.

Vi tager udgangspunkt i den mest besøgte smagning vi har haft i kælderen i grøfthøjparken, nemlig den store fadlagret ølsmagning som vi have tilbage i år 2012, men

Syndikatet havde selvfølgelig deres nye øl Krofatteren med samt andre gode sager.

Jokeren gav den total gazzz.

Kogebogen

Kogebogen er færdig. Danske Ølentusiaster har anbefalet øltyperne i bogen.

Kogebogen kommer til salg i foreningens webshop. Men du kan også bestille kogebogen her:

www.denlillekro.dk/om-den-lille-kro/bestil-kogebog/

som der stadig snakkes om. Vi har nu sat os fast på at kunne levere en mindst ligeså spændende smagning, så derfor glæder det mig meget at jeg kan præsentere jer for Fadlagret øl del 2.

Så kom glad, ny som gammel medlem. Vi skal smage på 10-11 forskellige fadlagret øl, og der er virkelig tale om særheder og spændende dråber.

Det skal vi smage:

- Sort fyldig og lækker cremet imperial stout brygget med Chipotle, Ancho and Guajillo chili, som giver en let røget smag samt en god krydret smag til denne komplekse øl. Til slut er den så lagret 4 måneder på cognac fad.
- Belgisk brygget Russian Imperial Stout som er en videreudvikling af den fantastiske KlevereTien. Øllen er brygget til det Amerikanske marked og lagret på vinfade.
- Røget Imperial stout lagret på egetræstønder hvilket tydeligt kan smages og duftes i denne lækre og fyldige hollandske imperial stout.
- Japansk strong ale modnet i 3 måneder på Shochu fad hvilket er den destillerede risvin sake.
- Ikke mindre en vidunderlig kompleks Imperial stout lagret på fad fra den franske æblebrændevin Calvados, hvilket giver en stor aroma og smag af vanilje og træ.
- Frugtig belgisk strong ale lagret på portvin og Sherry fad, som giver en lækker sødlig rosin eftersmag.
- Velbrygget belgisk tripel lagret på dejlige Bourbon fad.
- Let sødlig og frisk skotsk strong ale lagret på single malt whisky fad.
- En super spændende krydret og frugtig amerikansk sour ale brygget efter flamsk opskrift.
- Hele 20 måneder har denne interessante Oud Bruin lagret på egefade. En øl med perfekt sur-sød balance.

Der er tale om sjældent øl, brygget i begrænsede mængder med nogle hamper indkøbspriser, men vi har stadig købt godt ind, så vi alle kan få slukket tørsten hvis vi bliver mange.

Prisen til denne smagning er svær at give et endelig bud på når vi ikke kender antallet af deltagere. Men som altid i Århus syd prøver vi ud over at leverer spændende

dråber også til den billigste pris. Vi forventer at prisen bliver max. 120 kr.

Stedet er Grøfthøjparken 159, kælderen, 8260 Viby J.

Tidspunktet er 19:00 til ca. 22:30.

Udover det dejlige øl vil der være snack-pølser og saltstænger. Vi trækker selvfølgelig også lod om nogle lækre øl præmier. Tag gerne en hyggeøl med til mødet, da der ikke er salg på stedet. Vi glæder os til at se jer, til denne vildt spændende ølsmagning.

Højt skum fra Poul-Erik. Lokalformand - DØE Århus Syd

Ølsmagning med Martin Jensen fra Indslev/Ugly Duck

Lokalafdeling Skanderborg får besøg af Martin Jensen fra Indslev/Ugly Duck. Martin Jensen vandt Årets Ølnyhed 2013 med Ugly Duck Brewing Co. Amarillo og Citra IPA.

Arrangementet finder sted lørdag d. 25. oktober kl. 14. Sidste tilmelding er den 15. oktober og prisen er 125 kr. pr. person. Tilmelding og mere info: lars.amby@ale.dk

Højt skum fra Lars Amby. Lokalafdeling Skanderborg

Haandbryggerlauget af 1970 modtog Den Regionale Ølpris



Der var masser af godt håndbrygget øl og glade mennesker, da Haandbryggerlauget af 1970 modtog Den Regionale Ølpris. En rigtig hyggelig aften.

Oldermand Preben Hulthin Rasmussens (billedet) takketale:

Tak til Danske Ølentusiaster for den flotte pris, som vi er meget stolte af at modtage.

Tak til vore medlemmer, og især tak til vores æresmedlemmer, hvoraf nogle har været med fra starten, og i dag er en stor del af laugets historie. Uden jeres indsats, havde vi aldrig gjort os fortjent til denne pris.

Haandbryggerlauget er startet i marts 1970 på initiativ af nogle beboere i Gellerupparken for at iværksætte sociale aktiviteter, der kunne etablere et fællesskab i den nye bebyggelse. Det blev en stor succes og medlemstilstrømningen var stor. Initiativtagerne var også aktive i boligforeningen. Efter en start i kælderen i en af blokkene, lykkedes det at forhindre nedrivning af Tovsgårdsladen og få tildelt den fløj, som vi nu står i. Gennem hårdt arbejde blev den daværende hestestal omdannet til disse fantastiske lokaler.

I starten bryggede man med maltekstrakt og gær, som man hentede på Ceres, men i begyndelse af dette årtusinde anskaffede lauget sig udstyr til fuldmæskning. Nye muligheder for brygning og øltyper blev muligt, takket være initiativ af bl.a. Niels Jørn.

Nogle af laugets medlemmer har også været med til at præge den danske ølverden og udviklingen med mikrobryggerier og den udbredte interesse for

specialøl, som vi ser i dag.

- Niels Jørn Thomsen startede Wintercoat I Sabro i 2003.
- Martin Schau startede Baggårdsbryggeriet I Holstebro i 2004.
- Henrik Graversen var den første brygmester på Viborg Bryghus, der startede i 2005.
- Ole Madsen er redaktør på ØlentusiasteN.
- Carl Hansen har været primus motor i et avanceret bryganlæg til undervisning på Erhvervs Akademiet i Hasselager. Anlægget blev indviet i november 2013.
- Søren Rix er på vej med et nyt nano/mikrobryggeri Hopking Brewing Compagny i Thorning sammen med Henrik Andersen fra Tawøl og Hærvejens Bryggerlaug. De regner med at have første bryg klar til 1. december 2014.

Vi tager denne pris som udtryk for, at vores øl også værdsættes af folk, der sætter stor pris på godt øl.

Smagning med Anders Coisbo hos Chas. E.

Smag på verden med amerikansk øl

Voldby Købmandsgaard afholder Smag på verden d. 17. oktober. Temaet er denne gang Smag på Amerika.

Læs mere her: www.alverdensøl.com eller find dem på Facebook.

Nordic Brew Festival i Frederikshavn

Nordic Brew Festival har som mål at blive årets store, tilbagevendende begivenhed for øl-folket og bryggeribranchen i hele Norden.

I Frederikshavn vil der deltage bryggerier fra hele Skandinavien, fortrinsvis fra de mange, spændende mikrobryggerier, som er blomstret op de seneste årtier.

De entusiastiske brygmestre vil hver især forsøge at overbevise om, at netop deres trylleformular er den helt rigtige.

Vært på messen vil være Anders Kissmeyer, som i 2011 blev kåret som verdens bedste brygmester. Han vil præsentere et fantastisk program, der blandt andet byder på nordiske mesterskaber i forskellige øl-discipliner på festivalscenen, et særligt saftigt og swingende stand-up-show med Eddie Szweda fra Midtfyns Bryghus samt Kilkennys-koncert med spisning, dans og masser af øl og meget mere.

Læs alt om arrangementet her:

www.nordicbrewfestival.dk

Bladderballe Bryghus smagning med Monrad og Rislund

Monrad og Rislund kommer til Skanderborg d. 31/10 og afholder smagning med deres øl fra Pladderballe Bryghus.

Læs alt om arrangementet her:

www.smukfest.dk/walthersmusikcafe_vis_band.asp

Denne måneds flaskeøls tema hos fairbar

Oktober måneds tema er Litauen og Sverige.

Læs mere om øllet:

www.ratebeer.com/beer/vilniaus-13-statini371-sviesusis/135794/

www.ratebeer.com/beer/vilniaus-13-statini371-tamsusis/168001/

www.ratebeer.com/beer/brekeriet-funkstarter/196864/

www.ratebeer.com/beer/brekeriet-saison/185325/

Læs mere om fairbar: www.fairbar.dk

8000bryg for folk med interesse for håndbryg

Vi har fået en hilsen fra 8000bryg.

Brygger du selv øl? Så er du nok interesseret i følgende.

I Århus findes der noget kaldet "8000bryg". Det er en løs samling håndbryggere, og vi mødes hver fjerde tirsdag i måneden og smager hinandens bryg. Møderne afholdes forskellige steder, og alle er bryggere er velkomne. Næste møde (28. oktober kl. 19) afholdes hos Humleland (Besservej 11a, 8240 Risskov). Hvis man har bestilt varer hos Lund Teknik, kan de blive udleveret kl. 18:45, det kan være behændigt for nogle. Læs mere på 8000bryg.dk.

Mvh. Emil Hedevang (som nogle kender fra fairbar)

Månedens øl hos Den Lille Kro

Denne måneds øl er Krofatteren fra Syndikatet. Den er brygget specielt til Den Lille Kro. Det er en ale med en behagelig sødme og bitterhed. Passer særdeles godt til Dansk Mad.

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C