



Medlemsmøde tirsdag den 17. juni
2025 kl. 19:00 på Dronning Louise

NORDEN RUNDT



Månedens Ølsmagning - Sidste år stiftede vi bekendtskab med nogle spændende islandske øl. Vi tænkte, at det kunne være morsomt at kombinere 8 øl fra de fire andre nordiske lande: Norge, Sverige, Finland og Danmark. To øl fra hvert land. Vi har fået fat i 8 øl i flere forskellige stilarter, og vi tror, at øllene vil behage Jer. Der er for de flestes vedkommende tale om ret højt Untappd-ratede øl, - og øl, som kun få har smagt.

HØJT SKUM og VEL MØDT PÅ TIRSDAG – Ole Spangsborg



Man kunne godt have haft sine bange anelser for denne smagning, idet festugen var i fuld gang, men lige denne aften var der ikke musik på torvet og gudskelov for det. Med de decibel højttalerne blæser ud, havde dette formentligt været umuligt at høre noget på første sal på Dronning Louise

Til spisningen var der pænt fremmøde med 24 deltagere, der kunne sætte tænderne i velsmagende barbecue ben med pommes frites – coleslaw og tilhørende dip. Det var nu lidt svært at nå til bunds i menuen med ret store stykker ben. Men det gik – næsten!



Formanden Jakob Sørensen kunne "sådan cirka – omtrent – næsten præcis" byde velkommen til et flot fremmøde på 40 personer og gav lige nogle få informationer således:

- Øllets dag er den først lørdag i september – hjælpere bedes melde sig til formanden – i øvrigt er der en ændring, idet der vil blive opstillet små pavilloner.
- Esbjerg Ølfestival 21. februar 2026 er opdelt i to sessioner – find selv tidspunkter på hjemmesiden.
- Strong beer festival på Fanø i mart 2026 er næsten udsolgt – skal du med? Så er det nu!
- Esbjerg Bryghus holder en mindre smagning oven på succesen for nylig – det er den 26. juni – billetter via deres hjemmeside.



Alt imedens formanden orienterede havde aftenens "sprechstallmeistere" Marianne – Ole – Fritz (og Jakob der informerede) – travl med klargøringen.



Forinden igangsætningsfløjt orienterede Marianne om en fællestur til Kolding den 5. juli 2025 – information var udsendt regionalt til Varde – Ribe – Esbjerg og her kan man finde de nødvendige oplysninger.

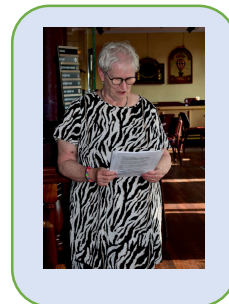
Og lad os så med disse velvalgt ord gå i gang: *"Der er ikke problemer ved at drikke, tænker man, mens man skænker mig selv en drink. Hvis noget skidt sker, drikker man for at glemme det; hvis noget godt sker, drikker man for at fejre det; og hvis intet sker, drikker man for at noget skal ske".*

Fra
Venstre
1-4



 DØE Medlemsmøde – Nordiske øl 17. juni 2025 Dronning Louise, Torvet 19, 6700 Esbjerg				
Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Esbjerg Pilsner	Esbjerg Bryghus	4,9	Pilsner - German
2	Anker	Jacobi Craft Brew	5,2	Bock - Hell / Maibock / Lentebock
3	Ahhh!	Dugges Bryggeri	7,5	IPA - American
4	Salted Licorice Raspberry Sour	CoolHead Brew	5,0	Sour - Fruited
5	Exiled	Revenant Brewing Project	8,0	IPA - Imperial / Double New England / Hazy
6	Terra Nova	Stigbergets Bryggeri	10,0	IPA - Triple New England / Hazy
7	Cereal Killer	Amundsen Brewery	11,5	Stout - Imperial / Double Pastry
8	Root Of Darkness	Amundsen Brewery	11,5	Stout - Imperial / Double Pastry

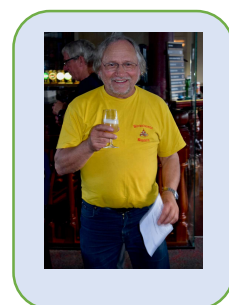
Esbjerg Pilsner - German Pilsner, 4,6 % - Esbjerg Pilsner er en hyldest til Esbjergs rige bryggeritraditioner, der blomstrede i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet. På trods af byens størrelse havde Esbjerg et bemærkelsesværdigt antal bryggerier. I 2020 fik Esbjerg igen sit eget mikrobryggeri i form af Esbjerg Bryghus. Vores Esbjerg Pilsner forener denne historiske arv med nutidens smagspræferencer og kvalitetskrav. Den visuelle identitet er skabt i samme stil som den oprindelige Esbjerg Pilsner fra det tidligere Esbjerg Bryghus, som lukkede i 1917.



Anker fra Jacobi Craft Brew, 5.4 % - Willems Urenkel - Sort med rødlige kanter i glasset. Stabilt, næsten to-finger beige skumskum. Ristet, maltet og kaffearoma med bærfrugtige elementer. Smagen starter tørristet, maltet, chokolade og kaffe, mindre, men tilstedeværende, bærfrugtig med alkoholiske påvirkninger. Tilstedeværende bitterhed. Mellem kulsyre. Når arbejderne mødes i Arnbjergparken til 1. maj kan de sætte et glas rigtig arbejder øl for munden. Det lokale bryggeri, Jacobi Craft Brew, har nemlig lavet en øl lige til anledningen.

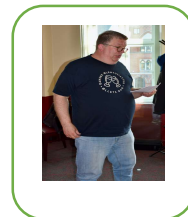
Øllen tog sin begyndelse, da Anker Jørgensen døde. Altmuligmanden Lindy Iversen stod og snakkede med Søren Jensen, som er en af brygmesteren. Lindy Iversen ønskede sig en arbejder øl med navnet Anker for at mindes den sidste rigtige statsminister for ham. Den her, den sidder lige i skabet, siger Lindy Iversen om den nye øl.

DUGGES - AHHHH! - 8,1 % West Coast IPA – fra Dugges Bryggeri i Gøteborg – Sverige - Frisk, bitter og fyldt med klassisk humlecharme. Ahhhh! er Dugges' nyeste bud på en moderne West Coast IPA – sprød og fyldig med noter af fyrrenåle, grapefrugt, mandarinskal og en elegant urte- og citrus karakter. Simcoe og Idaho 7 løfter humleprofilen, mens en balanceret maltbase giver øllen krop uden at stjæle spotlightet. En rendyrket "ahhh"-oplevelse for fans af bitter humleklarhed og amerikansk old-school attitude.



Dugges Bryggeri er én af Gøteborgs mest succesfulde bryggerier. Bryggeriet startede i 2002, da Mikael Dugge Engström mødte en englænder, som gjorde ham interesseret i at starte sit eget bryggeri. Nu kan man næsten ikke besøge en pub i Göteborg, uden at man ender med at sidde med en Dugges i hånden.

Salted Licorice Raspberry Sour – 5,0 % - fra Cool Head Brew – Vik – Helsinki - i Finland har de et specielt forhold til den salte lakrids "Salmiakki". Den har de brugt til en sour. Det er blevet til en skøn candy sour, som er tilsat hindbær. Kombinationen med den salte lakrids er helt unik. Cool Head skriver: "Salted Licorice Raspberry Sour er vores favorit.



Det er vores bedst sælgende og mest kendte øl. Det kombinerer de elementer, som vi som bryggeri ønsker at tilbyde vores kunder, noget nyt og fascinerende, men stadig velkendt og tilgængeligt. Øllet blev frigivet for første gang i 2018 og blev samme år kåret som den bedste surøl i Finland. Det var et øjeblikkeligt hit, men det havde også krævet adskillige eksperimenter før det, for at finde det rigtige forhold mellem hindbærrets surhed og salmiakkiens salte sødme. Der gik seks år, før vi turde tænke på opdateringen af designet.



Og lad os så mindes W. C. Fields med et af hans mange udsagn om spiritus: ”Jeg er blevet spurgt, om jeg aldrig får delirium tremens. Det er vanskeligt at sige, hvor Hollywood ender og delirium tremens begynder”.

Så skulle vi vist være klar til 2. halvleg!

Fra
venstre
4-8

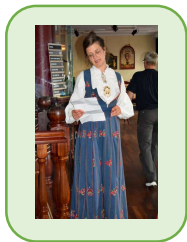


Exiled - 8% ABV diset DIPA – fra Revenant Brewing Project - fyldt med Motueka og Galaxy humle. Brygget på Frontaal i Holland. Opskrift fra Revenant Brewing Project – her gentages så udsagnet om Salmiakki og brugen af denne til ølbrygning sammen med hindbær som i teksten for Salted Licorice Raspberry Sour.

Terra Nova – 10,0 % IPA Triple New England Hazy – fra Stigbergets Bryggeri - Göteborg - startede i 2013 som et restaurant-bryggeri, hvor bryggeriet skulle forsyne restaurant Kino med øl. Tre år senere bryggede Stigbergets en øl, ”New & Improved” til Göteborg Beer Week 2016, og den blev kaldt én af de bedste i verden. Denne øl blev efterfulgt af ”Bigger! Bolder!” (DIPA), som senere efterfulgtes af ”Terra Nova” - en Triple IPA. Øllen er brygget på en massiv base af pilsnermalt, havre og hvede - den er ladet med alt hvad hjertet kan begære af Citra, Mosaic og Nelson Sauvin – plus det nyudviklede SubZero Hop Kief fra Freestyle Hops i New Zealand.



”Hvad var det dog der skete”? Nej jeg vil ikke citere Kaj Munchs Den blå anemone, men blot konstatere, at det nu var Fritz, der skulle præsentere de norske øl – MAN DET GJORDE HAN IKKE – og ikke på grund af angst, sceneskræk, mistet mælet eller andet. Heureka han have såmænd fundet den kønneste nordmand (dame), der findes og det i form af Maria, der på klingende norsk fortalte om øllet.



Iført en norsk folkedragt fremstillet af hendes tipoldemor og med de mest fantastisk broderede blomster på kjolen fik vi lige en skønsang fra Norge nærmere betegnet Oslo og det er så her jeg skal teste min viden og erindring om det norske sprog. Jeg skal oversætte teksten til dansk og det går vel nok.

Jeg snyder nemlig og laver lige et par scanninger således, at den opmærksomme læser og får det på norsk. **Sådan!**

Amundsen øl

Bryggeriet er opkaldt efter den norske polarforsker Roald Engelbregt Gravning

Amundsen (født 16. juli 1872 i Borge i Norge, død 18. juni 1928) som var en norsk polarforsker. Han er mest kendt for at have fundet [Nordvestpassagen](#) og for at lede den [ekspedition](#), der som den første nåede frem til [Sydpolen](#).

Om sig selv skriver bryggeriet. Vårt motto er «Skapt av håndverkere», ettersom vi ser oss selv som moderne håndverkere; håndlagning og produksjon av øl, lagerøl og sourøl.

Hos Amundsen tror vi ikke bare på, men streber etter å innovere, være kreative og skape øl i verdensklasse fra kun de fineste ingrediensene vi kan få tak i. Vårt internasjonale team har flere tiår med samlet erfaring og står bak hvert eneste produkt som forlater dørene våre. Som Oslos største bryggeri og et av Norges raskest voksende bryggerier har vi fulgt en organisk vekst fra starten av vår 5hl bryggeripub i 2011. Kort tid etter at vi bygde vårt første produksjonsanlegg i 2013 med et beskjedent 10HL-system, utvidet vi ytterligere til et helt nytt 3500m2 42HL-bryggeri i 2016. Her håper vi å bli værende og vokse i mange år fremover. Kvalitet, konsistens, innovasjon og lidenskap er det som driver oss fra dag til dag.



Cereal killer

Det er svært svært at finne informasjon om amundsen øl de laver ikke presenter om deres øl så derfor blir det en ganske kort presentasjon . cerealkiller er en Cherry, chocolate& coconut granola-imperial pastry stout som holder 11,5 % men lad os smage på øllet og håbe den smager godt, Skål ..



Maria havde en overraskelse i form af rendyrsspegepølse og filet fra norske får – lagt på tyndt knækbrød. Faktisk ganske velsmagende.

Amundsen øl

Root of darknes

Aftenens sidste øl er root of darknes igen fra norske amundse brewery.

Amundsens Root of Darkness» er en SALTET BRINGEBÆR-SJOKOLADE- OG LAKRISPINNE - IMPERIAL PASTRY STOUT fra Amundsen Bryggeri med en alkoholprosent på 11,5 %. Den er kjent for sine smaker av saltet bringebær, sjokolade og lakris. Ølet beskrives som å ha en søt, mørk og fruktig aroma, med hint av mørk bitter sjokolade.

Stil: Imperial/Double Pastry Stout.

Alkoholprosent: 11,5 %.

Smaksprofil: Saltet bringebær, sjokolade og lakris.

Lad os smage på den sidste øl i aften, skål ...



Det var så slut på aftenens smagning, men vi skal også huske vinderne af udtrækningen med mere, og med mere så drejer det sig om "nødder". Der blev serveret nødder til smagningen og det fortjener ros. Bortset fra, at Kristen og Leif måtte genforsynes pga. overdreven "nødde-spising". Og pænt undskyld – jeg kan ikke lade være med at citere en for længst hedengangen ven, der på samme vis som Kong Frederik kunne grine voldsomt af egne vittigheder. Her der den: " Når nøden er størst – hvad så? Så kom dette: "Så kan den ikke blive større".



Referentens roderi



Dagens heldige vindere var:

1. Henning Larsen – 2. Per Fabrin Sørensen –
3. Kim Mose Olsen

Ole Spangsberg annoncerede næste smagning i juli som "In the Summertime" med smagen af sommer og musik

Tilbage er vel blot at sige tak for en god aften med spændende øl og en særlig tak til Maria for indsatsen. Referenten skal så hjem og få strikket noget sammen om denne oplevelse og papirerne med mere skulle være i orden jfr. det foto Kristen har taget. / Finn Thor Sørensen – referatus provokatus

