

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Årets Ølnyhed - Finalistsmagning +++ - ALT UDSOLGT



## Årets ølnyhed

Sted: Cafe Albert,  
Møllevangs Allé 151,  
8210 Aarhus V  
Tid: 26-2-2019 kl. 19.00  
- 22.00

ALT UDSOLGT

## Aarhus Syd

Ølsmagning 20-2-2019:

Finalistsmagning

[Klik her](#)

Årets ølnyhed skal vælges. Der er 8 spændende kandidater, som du kan se beskrevet nedenfor.

Smagningen af årets ølnyhed vil foregå ved blindsmagning, så du får den bedste mulighed for at finde den rigtige.

Udover de 8 finalistøl får du en lille spændende smagning med i købet:

### DEN SURE, DEN BITRE og DEN VIRKELIG SJOVE

Vi har fundet 3 fantastiske spændende øl, som vi skal smage efter finalistsmagning.

Derudover skal vi selvfølgelig også have konkurrencer og andre overraskelser.

Og det hele får du for **kun 99 kr.**

Her er listen med finalistøl:

**Black Nordic Skies**, Amager Bryghus/Modern Times Beer, USA (Imperial Stout, 10%)<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Black Nordic Skies er et samarbejdsbryg mellem Amager Bryghus og californiske Modern Times Beer. Der er tale om en dobbeltmæsket, kraftfuld Imperial Stout brygget med kaffe. Kodeord er naturligvis kaffe, samt lakrids, vanilje, kakao og toffee. På en gang både fløjsblød og subtil bitter.

**Pink Farts & Unicorns**, Amager Bryghus (India Style Lager, 4.6%)

<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub> Amager Bryghus mener selv, at de har skabt den nøjagtige duft af en enhjørnings prut. Fakta er, at der er tale om en tørhumlet IPL, og fra bryghuset lyder det: – Tænk lækkert tropisk, tænk fugtig citrus, tænk... duften af dine mest lækre drømme. Og hvis du lukker øjnene, kan du endda se farven. Det er rigtigt, det er lyserødt. Denne øl er for alle damer og mænd, der vælger at tro at eventyr faktisk eksisterer.

**Dark Vader**, Bang & Harbo - Håndbryg (Schwarzbier, 4.8%)<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Bang & Harbo - Håndbryg er et fantombryggeri udsprunget af to håndbrygges succes ved danmarksmesterskaberne i håndbryg. Bryggeriets nøgleord er sort, blid og indbydende med koldmæskede sorte malte. I smag og aroma er der noter af hør, tørrede frugter, karamel og humle.

**Sort Soma**, Bang & Harbo - Håndbryg (Imperial Stout, 8.9%)<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Bang & Harbo - Håndbryg er en hyldest til at udvikle øl sammen. Derfor er der tale om en open source øl. Det betyder, at opskrifterne er frit tilgængelige. Denne øl,

som er brygget på Randers Bryghus, er en potent, sort øl, hvor der er i aroma og smag er indslag af ristet malt, havre, røg, kaffe og brød.

#### **Mother IPA, CoolLAB & mother (IPA, 5,5%)**

Claus Christensen og Pia Winther Bargholz fra CoolLab har isoleret en gærstamme fra mother-restauranternes surdej og skabt tre spændende øl. En af dem er mother IPA, hvor der er aromatiske noter af ananas og citrus. Den passer perfekt til parmesan og parmaskinke på en pizza, som selvfølgelig er lavet på mothers surdej.

#### **Blod, Sved & Tårer, Det Lille Bryggeri (Imperial Stout, 11.5%)**

Signaturbryg for 2017. Det Lille Bryggeri, som ligger i den lille landsby Bringstrup udenfor Ringsted, udvidede i løbet af 2017 deres bryggeri. Det nye brygværk krævede dog en del blod, sved og tårer, før det hele var på plads. Men Blod, Sved & Tårer blev dog først lanceret i foråret 2018 og på Danske Ølentusiasters Ølfestival. Der er tale om en kraftfuld Imperial Stout, som er tilsat rosinsirup og efterfølgende egetræslagret med rom og kaffebønner.

#### **Hazed And Infused, Flying Couch Brewing (IPA - New England, 7.2%)**

Den flyvende sofa fra København Nordvest bidrager med en støvet, ravfarvet øl med et beige hoved. Aromaen har noter af eksotiske frugter, humle og malt. Smagen er sød med noter af malt, halm, humle og eksotiske frugter, hvilket giver en bitter finish.

#### **Dirty Dozen 5.1 - Back In Black, Small Batch Brewery (IPA - Black, 6,3%)**

Bornholms mindste bryggeri, Small Batch Brewery, på Tværmolen i Rønne, har brygget forskellige versioner af IPA'en Dirty Dozen. Version 5.1 er en sort IPA, hvis kendetegn er Cascade-humlens citrusaroma i skøn forening med mørke maltes kaffesmag og brændthed. Nænsomt tørhumlet. Robust, men alligevel en let drikkelig ale.