

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nordatlantisk smagning

Hvad får man hvis man mikser den færøske restaurant KOKS og 2 specialøl udviklet til KOKS?

Man får den næste ølsmagning i Århus C.

Den ene øl, Ræst Fisk, er en belgisk witbier tilsat havsalt og bruges af KOKS til forskellige former for fermenteret fisk. Den anden, Ræst Kød, er en belgian dark strong ale tilsat tang, anvendes af KOKS til fermenteret fårekød og hvalkød.

Disse to øl og andre interessante øl fra Færøerne og fra Island kommer du til at smage, hvis du tilmelder dig ølsmagningen den 26. marts kl 19 på Café Albert.

Skulle det været gået din næse forbi, så fik KOKS 2 Michelin stjerner i Musikhuset sidste måned.

Det bliver en smagning der starter blidt, men hurtigt dykker ned i det mørke og alkoholtunge dyb.

Fundamentet bliver lagt med en IPA efterfulgt af en syrlig frugtøl. Så kommer de to føromtalt øl fra KOKS - og allerede her passerer vi 8% mærket. Herfra går det stejlt nedad. Vi passerer 9% mærket med en røget imperial stout, 15% mærket passerer med en islay røget BA stout og til sidst lægger vi os til hvile ved 16,5% i kulsort mørke sammen med en brændevinsfadlageret stout.

De øl vi kommer til at smage er:

Gullhornið – IPA collab Okkara og Mikkeller
Fjólubláa Höndin – Frugtøl fra Borg Brugghús
Ræst Fisk – Wittbier collab KOKS og Mikkeller
Ræst Kød – Strong Dark Ale collab KOKS og Mikkeller
Surtur 30 – Imp Smoke Stout fra Borg Brugghús

Nordatlantisk smagning

Sted: Cafe Albert,
Møllevangs Allé 151,
8210 Aarhus V
Tid: 26-3-2019 kl. 19.00
- 22.00

Pris: Kun 129 kr.

Tilmelding og betaling:
Mobilepay: 25247715 -
John Aabille
Bank: 3656 3656946768
Angiv medlemsnummer
+ dit navn

Aarhus Syd

Ølsmagning 21-3-2019:

QUIZ NIGHT

[Klik her](#)

Surtur 8.7 – Imp Stout BA Islay fra Borg Brugghús
Nykur BA – Imp Stout BA Islandsk Brennivín collab
Okkara og Borg Brugghús