



Efter årsmødet smagning den 19. september 2023 sådan hen ad kl. efter 20 på Dronning Louise – en såkaldt øl fra øverste hylde smagning



Ind på scenen træder nu aftenens sprechstallmeister Ole Spangsberg der med samme hastighed som Ole Olsen præsenterede øl fra øverste hylde

Det skal også bemærkes, at der var nogle, der mente, at hylden ikke sad højt, hvilket formentlig skyldtes sprechstallmeisterens egen højde – men sådan er der jo så meget. Vi iler med at bringe et paparazzi foto af Ole fra hans ungdomsår.



Ole lagde ud med at slå fast, at det var svært at få overskud således, at man kunne få besøgende udefra. Måske skulle man graduere betalingen alt efter, hvad udgiften var. F.eks. 150 kr. når dette var den rigtige pris til dækning af udgifterne og her blev han støttet af Poul Risom, der støttede tanken om, at priserne kunne variere alt efter udgifterne.



Aftenens sortiment med nr. 1 fra venstre til og med nr. 9 til højre – Buster mente efter nr. 4, at nu kunne han altså godt tænke sig noget rigtigt øl fremfor "var det frugtsaft"? Måske! Jeg hører jo ikke så godt.

Verdens klogeste Bjørn er Peter Plys og lad os krydre referater med nogle af hans kloge ord: "Folk siger, at ingenting er umuligt, men jeg laver ingenting hver dag."



Humøret var højt og det steg til uanede højder, men det var jo sådan set også den anden smagning Ole havde sat i gang.



Smageskema

Tirsdag den 19. september 2023



Nr.	Bryggeri	Navn Type	% IBU Unt.	Bemærkninger
1.	Ribe Bryghus Ribe	Vadehavsbyg Pilsner, tjekkisk	6,0% - 3,37	
2.	Mikkeller	Heated Seats Hazy pale ale	4,9% - 3,63	
3.	Carlsberg Research Laboratory Valby	175 Years Anniversary Wheat Lager	6,0% - 3,53	
4.	Carlsberg Research Laboratory Valby	175 Years Anniversary Brut Beer/ Bière de Champagne	6,0% 15 3,53	
5.	Det lille Bryggeri Ringsted	Danske Ølentusiaster 25 års jubilæumsbyg Belgisk Double	7,2% - 3,42	
6.	Brouwerij Bosteels Buggenhout, Vlaanderen, Belgien	Pauwel Kwak Belgisk Pale Ale	8,4% 20 3,77	
7.	Mikkeller Baghaven Brewing and Blending København, Refshaleen	Refsæsøen Blend 2 Farmhouse Ale	5,8% - 3,93	
8.	Fanø Bryghus Nordby	Goodbye, Hello Imperial/Double Hopped Porter	7,8% 45 3,56	
9.	Moersleutel Beer Engineers Alkmaar, Nord-Holland	Barcode Copper & Wool Barrel Aged Imperial Stout m. kaffe	14% - 4,35	

“Nogle mennesker taler med dyr. Der er dog ikke mange, der lytter. Det er problemet.”

“Nogle mennesker bekymrer sig for meget. Jeg, tror, det er det, man kalder kærlighed.”



“Er du nogensinde stoppet op for at tænke, og glemt at starte igen?”

1 Ribe Bryghus - Vadehavsbyg - Pilsner, tjekkisk stil - 6,0% - Vadehavsbyg hører til Ribe Bryghus' faste sortiment. Der er tale om en pilsner, som er brygget med inspiration i vadehavets friske natur. Øllet brygges på lys malt og krydres med blomster og bær, som findes i vadehavsområdet. Øllet er tørhumlet med Cascadehumle, der giver en ekstra friskhed. Ribe Bryghus åbnede i 2006, kun kort tid efter, at Warwik i Varde havde åbnet i september 2005. Efter 14 år i Skolegade, blev pladsen og udstyret for småt - og derfor købte man den gamle togremise af Esbjerg Kommune i 2018 - og fra maj 2019 og frem til april 2020 - har dygtige håndværkere forvandlet den faldefærdige bygning til et flot moderne bryghus med tilhørende café. Det er gjort, så bygningen udvendigt er ført tilbage til at være så tæt på det oprindelige fra 1875. Bryggeriet blev i perioden 2006 til 2022 drevet på et meget seriøst fritidsplan, af Lars Nielsen, Mark Vind og Steen Sahl. 1. juli 2022 overtog Mark og Lars hele ejerandelen, og besluttede samtidigt at blive fuldtidsansat med arbejde i bryghus og Café Remisen. Der brygges 2x1000 liter ad gangen, og gæring- og lagringstid ligger på ca. 6 uger. Antallet af lagertanke muliggør en årlig kapacitet på ca. 100.000 liter, eller 200.000 flasker. En stor del af øllet bliver dog tappet på fustager, og serveret i Café Remisen eller solgt til kunder.

2 Mikkeller - Heated Seats New England Pale Ale – Hazy - 4,9% - En frisk og frugtig pale ale, som passer perfekt til sommer, sol og godt selskab! Heated Seats er en hazy pale ale med et strå-gyldent udseende og en aroma af citrus, melon og ananas. Smagen er en frisk, citrusagtig syndflod med tropiske undertoner af stenfrugter. Bryggeriet blev stiftet i 2005 af de to løbevenner: Mikkel Bjergsø og Kristian Keller), og siden er det bare gået fremad på verdensplan. De sidste år har dog været hårde for Mikkeller, og derfor er han nu ved at sadle om.

3 + 4 Carlsberg Research Laboratory - Wheat Lager og Brut Beer - 6,0% - For at fejre Carlsbergs 175 års jubilæum i 2022 blev der på Carlsberg Forsøgslaboratorium udviklet en række eksklusive eksperimentelle bryg. En Carlsberg Brut Beer med Montrachet gær og med noter af yuzu, grapefrugt og rosenvand. En Carlsberg Barrel Aged Lager, der har været lagret på danske whiskyfade i 175 dage, og det umulige gjort muligt, Carlsberg Wheat Lager lavet af 100% hvedemalt. Carlsberg Wheat Lager 100% hvedemalt. 0% bygmalt. Teoretisk umuligt? Sandsynligvis. En glat og vinagtig øl brygget med ren hvedemalt og tørhumlet med Nelson Sauvignon humle. Carlsberg Brut Beer / Champagne øl brygget med hvedemalt og Montrachet gær fra Carlsbergs egen kollektion som giver øllet et elegant, sprudlende, tørt og glat touch. Yuzu, grapefrugt og rosenvand giver en fantastisk balance og en unikt sprød og forfriskende finish.

“Floder ved ikke dette: Der er ikke noget, der haster. Vi skal nok nå derhen en skønne dag.”

“Hvis du bliver 100 år, håber jeg, at jeg bliver 100 år minus 1 dag, så jeg aldrig skal leve uden dig!”

5 Det lille Bryggeri - Danske Ølentusiaster 25 års jubilæumsbyg - Belgisk Dubbel - 7,2 % - Vores forening spurgte brygger René Hansen, om Det lille Bryggeri, som blev Årets Bryggeri i 2022, ville være interesseret i at brygge en 25 års jubilæumsøl til Danske Ølentusiaster. Dog med den betingelse, at alt skulle køre i regi af Det lille Bryggeri. Øltypen, - en belgisk Inspireret Dubbel, - blev valgt ud fra historier om, hvilke øltyper der var mest populær, da Danske Ølentusiaster blev stiftet tilbage i 1998. Det lille Bryggeri fra Bringstrup ved Ringsted er et familieejt bryggeri, som blev grundlagt i 2005. Bryggeriet er blevet kåret til Årets Bryggeri hele to gange (2020 og 2023), og havde det ikke været for vores ihærdige indsats i 2022 for at få valgt Fanø Bryghus, var Det lille bryggeri også blevet valgt i 2022. Kun nogle få stemmer afgjorde det til Fanøs fordel. Mit bud er, at Det lille Bryggeri sandsynligvis også vinder i 2023, da bryggeriet på Vestsjælland har opbakning fra 4-5 lokalafdelinger i området.

“Ukrudt er også blomster, når man først lærer dem at kende.”

“En af fordelene ved at være rodet, er at man hele tiden gør nye, spændende opdagelser.”

6 Browerij Bosteels, Belgien – Pauwel Kwak - Strong Ale på 8,4%. Kwak er gammel i gårde og har eksisteret siden 1791. Kwak er yderst populær grundet det meget specielle tilhørende glas. Af aromaer bevæger vi os i noter af karamel, gær, frugt og kryd-derier. Smagsmæssigt er Kwak sød, frugtlig med noter af blommer, nødder og karamelliseret malt. Dens bitterhed som kvitteres i eftersmagen giver god balance, så den ikke bliver for sød.

7 Mikkeller Baghaven - Refsnæsøen Blend 2 - Farmhouse Ale - 5,8% - Denne rustikke bondegårdsøl skal minde jer om en tid, hvor øl var en nødvendighed og ikke en luksus. Den er brygget på flere kornsorter: Byg, rug, emmer og boghvede, og der er brugt bryg-elementer fra både Baghavens danske Wild ale serie og deres rustikke Danske Shipyard Ales. Øllen er først lagret i 12 måneder på europæiske egetønder, og derefter flaskegæret i 8 mdr. inden salg. Øllen er brygget på Mikkellers bryggeri Baghaven på Refshaleøen i København. I april måned, da Mikkeller lukkede de sidste barer og et bryggeri i USA, blev det også besluttet at lukke bryggedelen af Baghaven. Bardelen kører dog stadigvæk.

8 Fanø Bryghus Goodbye Hello - Imperial/Double Hopped Baltic Porter - 7,8% - Goodbye Hello er en robust baltisk porter, brygget for at fejre de betydningsfulde ankomster og afgangene i vores liv. På Fanø, som jo en gang var en stor skibsfarts ø, er sådanne aktiviteter traditionelt blevet fulgt med Drejningen af de Staffordshire-hunde af porcelæn, der er sat i vinduerne i de lokale huse. Hundene symboliserer loyalitet og tryghed og kigger ud mod havet og venter tålmodigt på, at deres herre vender tilbage. Når de kommer hjem, vender de sig indad for at nyde venners og familiens selskab. Med sine rige noter af kaffe og chokolade er Goodbye, Hello en perfekt øl ved pejsen og nyde sammen med netop sådanne mennesker.



9 Moersleutel Beer Engineers – Wool Barrel Aged Imperial Stout m. kaffe - 14 % - Vi lærte det Hollandske bryggeri at kende tidligere på året da Meny i Hjerting i Jon & Dittes hus afholdt en smagning med den danske importør af øllet. Det blev en forrygende god smagning, - og jeg mener, at Jakob regnede alkohol gennemsnittet ud til at være over 10! De fire brødre, Pim, Tom, Rob og Max, grundlagde Moersleutel Craft Brewery tilbage i 2016, så det er på kort tid at det er lykkedes bryggeriet at blive stort. Moersleutel (Ringgaffelnøgle på dansk) er altid på udkig efter at skabe nye udfordringer til vores smagsløg. Deres øl er kompromisløse og komplekse, og de sigter mod at lave bryg, der bliver legendariske. Denne udgave af Barcode (stregkode), I får her, er et blend af tre Imperial Stouts, der har ligget på henholdsvis Bourbonfade (Willet), Ruby Portvinsfade og Carcavelosfade. Den har fået tilført colombiansk kaffe fra Coffee Collective.

“Hvis du bliver inviteret til en fest, er det sikker en fejltagelse. Vær sikker på, at de giver dig skylden, hvis det regner.”

“Gode venner kan lave alting sammen – men kun de bedste venner er i stand til at lave ingenting sammen.”

Vi nåede vejs ende med smagningen, men der var også en lodtrækning med følgende vindere:

- 1) Leif Buster Hansen
- 2) Knud Sejr Jørgensen
- 3) Bjørn Maigaard.



Finn Thor Sørensen,