



**Medlemsmøde 19. december
2023 kl. 19 på Dronning Louise**



Fra redaktøren:

I får denne gang en lidt skrabet udgave af nyhedsbrevet, som kun handler om årets sidste medlemsmøde nu på tirsdag og lidt om Årets Danske Bryggeri. Jeg håber at få lavet et mere omfattende nyhedsbrev inden alt for længe.



Kom til Quiz-mas og juleøl-smagning

Dette var teksten fra Nyhedsbredsredaktøren i en noget skrabet udgave som han selv udtrykte det, men bare rolig, der kommer et nyt og mere fyldigt snarest. Yderligere var der information om, hvad medlemsmødet ville indeholde:



"Ja, så er der allerede gået endnu et år i Lokalafdeling Esbjerg. Dette har vi valgt at fejre med en lille quiz, som igen i år vil være med quizmaster Buster. Lokalformanden har været på jagt og fundet lidt juleøl fra både ind- og udland. Der vil være præmier til de 3 bedste / dygtigste til at svare på de spørgsmål, som Buster har udvalgt, og som dækker både lokalt og udenlandsk stof, samt lidt om de øl, der skal smages på denne aften. Så mød velforberedt op, således at du er klar til at quizze samt smage noget godt juleøl".



På Torvet i skæret fra byens juletræ var der gang i skjterne og ungdommen medens 21 ølentusiaster mødte frem til spisning på Dronning Louise til Oksemørbrad med kartoffel puré – brun sovs med øl fra Achouffe – rødløg og pomes frites.

Der var pænt fremmøde til den sidste smagning i 2023, idet 36 havde fundet vej:



Præcis kl 19:00 bød formanden velkommen til årets sidste smagning, hvor 9 jule øl fra "forskellige lande" skulle smages, men ellers ville aftenen være i Busters hænder med hans verdensberømte Quiz-mas.

🚩 26. januar 2024 er der øl messe i Dokken og billetter er lagt ud på nettet.

22. maj 2024 er der øl foredrag ved Torben Mathews og kun dette ene – billetter via FOF.

Buster meddelte, at der nu var en tur til Ølsted Bryglaug faldet på plads – nærmere vil blive udsendt – prisen er kr. 325 for tur/smagning/super frokost – datoen er 4. maj 2024.



"Halløj skal vi ikke lige se noget øl på bordet? Og lidt information om hvilke øl, der skal smages vil være helt fint"

"Jow da – her er sortimentet med nr. 1 fra venstre til nr. 9 yderst til højre"



Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smag
1	Wisby Alkoholfri Jul	Gotlands Bryggeri	0,5	Sverige
2	Rudolfs Røde Pilsner	Skanderborg Bryghus	4,9	Danmark
3	Dark Christmas Lager	Primátor	4,5	Tjekkiet
4	O'Hara's Winter Star	O'Hara's Brewery	5,0	Irland
5	Page 24 – Bière de Noël	Page 24 / Brasserie Saint-Germain	6,9	Frankrig
6	Santa Lost In Space	Bryghuset Braunstein	6,0	Danmark
7	Christmas Beer	Brasserie de l'Abbaye d'Aulne	9,0	Belgien
8	Juleøl 2023	Krenkerup Bryggeri	4,9	Danmark
9	Cream Stout	St. Peter's Brewery Co.	6,5	England



Så er der jo lige det med forskellige lande som formanden annoncerede!

Hokus pokus keine hexerei

Nr. 2 er Jylland

Nr. 6 er Sjælland

Nr. 8 er Lolland

Den var gò nok!

Første øl kom på bordet og så gik det ellers derudad med øl og 25 spørgsmål, der skulle svares på. Dertil citater af en vis Johny Madsen, der skulle være tilrejsende til Fanø fra Harboøre.

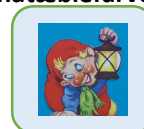


Quiz-masteren var klar med spørgsmålene og citater fra Johnny Madsen – **”Man er først stiv når man vågner ved, at en betjent er ved at tegne en kridtstreg rundt om kroppen”** og **”En gentleman er en der kan spille på banjo, men alligevel lader være”**

Øl nr. 1: Wisby Alkoholfri Jul er en alkoholfri udgave af Gotlands populære juleøl, der passer perfekt til det klassiske julebord. Øllen har en kompleks maltkarakter med strejf af kaffe og kakao. Maltsødme harmonerer med de karamelliserede noter. Den let røgede aroma kan anes på baggrund af den ristede malt. Nuanceret humlearoma og klar bitterhed i afslutningen.

Øl nr. 2: En frisk rød pilsner med svage julenoter. Til dig der elsker en frisk øl og kun ønsker et sart juleudtryk.

Øl nr. 3: Fremstillet ved hjælp af fire forskellige malttyper. De giver en fuld maltet smag med noter af ristet karamel og delikat hoppende bitterhed i baggrunden. Flødeskum og mørk granatæblefarve er meget karakteristiske for denne øl.



Citat: ”Ingen gad lede efter mig – derfor legede jeg aldrig gemmeleg i Thyborøn”.

Øl nr. 4: Rug er trådt ind som den definerende maltkarakter. Rugen giver øllet en naturlig parathed og spiciness. Disse egenskaber ved rug supplerer fremragende cinammon og appelsinskal, der

Øl nr. 5: Der er en sødlig duft af karamel – også i smagen. Øllet er friskt og lidt perlende, prikkende. Uden særlig bitterhed, men helheden fungerer – skriver bryggeren!

Øl nr. 6: Varm lunende farve og en fyldig smag med toner af jul. Perfekt til julebordet. Nydes solo eller med julemaden. Noter af malt, brunt sukker og mørk chokolade.

Citat: ”Knud (orkestermedlem) er forladt af sin kæreste og nu står han tilbage med kone og to børn”.

Øl nr. 7: En belgisk tripel med diset orange farve og en krydret duft af sød malt. Smag af tørret frugt og afbalanceret bitterhed.

Øl ntr. 8:

Hvert år brygger vi en ny årgangsjuleøl – der ikke er tilsat noget og med lidt lavere alkohol end mange andre juleøl.

Årets årgangsjuleøl er en Munich Dunkel; en undergæret traditionel tysk øltype med maltfyldig krop og sødmefulde noter af karamel. Kastanjebrun og velafbalanceret - skabt til julen 2023.



Øl nr. 9: Hyppigt præmieret Stout lavet af fem forskellige maltsorter og Fuggles- og Challengerhumle. Aromatisk og stærk med tydelige toner af mørk chokolade fra den ristede malt.

Citat: "Der er nogle dage, hvor man kan drikke en kasse øl – andre hvor man bare kan blive ved"



Quiz-vindere

Til sidst lyder det fra bestyrelse med mere:

"Fra bestyrelsen og aktivitetsudvalget side skal der lyde en stor tak for jeres opbakning det seneste år. Det er dejligt med et fremmøde, som nærmer sig de 40 hver gang. Vi er allerede i gang med planlægningen af 2024, så hold øje med <https://ale.dk/esbjerg> og nyhedsbrevene for de kommende arrangementer.

HUSK, at alle medlemsmøder som udgangspunkt er den 3. tirsdag i måneden på Dr. Louise".

Glædelig Jul og Godt Nytår

Højt Juleskum

Bestyrelse & Aktivitetsudvalg.



Glædelig jul til alle – Finn Thor Sørensen – Referatus Probokatus