



**Medlemsmøde tirsdag den 18. juli  
2023 kl. 19:00 på Dronning Louise –  
Besøg af Jacobi Craft Brew - Varde**

**JACOBI**  
CRAFT BREW

Jacobi Craft Brew startede i det helt små i et lille baglokale til det hedengangne "Elkjærs Under Bøgen" bag Jacobi Kirken. Da cafeen lukkede i 2018, flyttede bryggeriet til Storegade 8 i en nedlagt slagterbutik. Her var der plads til et større bryggeri og en brew-pub, som holder åbent fredag og lørdag. De tre bryggere - Søren, Anders og Finn - er lykkedes med at brygge gode øl og skabe en god lille pub.



Det var lidt nostalgi og formentlig ikke ret mange kan huske disse etiketter og det kan jeg såmænd heller ikke – derfor går vi straks videre til det første punkt på dagens smagning – mad!

Da jeg ikke selv kunne deltage i spisningen har jeg indhentet oplysninger fra rimeligt troværdige personer, hvorefter dagens menu var SHEPERDS PIE tilsat Damn Dark Stout VII fra Ebeltofts Bryghus og i dette deltog 23 personer



Kl. 18:59 (**formandens ur var ikke kalibreret**) bød Jakob velkommen til aftenens smagning og 34 deltagere plus aftenens **tovholder Anders fra JACOBI CRAFT BREW i Varde** suppleret af **hustruens Dorthe som logistik og distribueringschef.**

Herefter var der følgende meddelelser:

- ✚ Juleturen til Bremen er ændret til dagene 27. – 30. november men på samme Hotel benyttet på vej hjem fra Brügge. Programmet udsendes umiddelbart efter sommerferien.
- ✚ Årsmødet er den 19. september og der efterlyses interesserede til bestyrelse og aktivitetsudvalg. Mødeaktiviteten er normalt 1 gang pr. kvartal. Kontakt formanden.
- ✚ Øllets dag den 2. september fra kl. 10-18 er ved at være på plads. Der skal dog findes hjælpere til at være substitutter for 3-4 bryggere, der ikke selv kan møde personligt – men øllet kommer. Kontakt formanden pr. mail, hvis du er klar.
- ✚ Håndbryggerdagen den 14. oktober kl. 12 med Søs som tovholder er på plads i Beboerhuset i Spangsberghaven.
- ✚ Husk at læse nyhedsbrevene og såmænd også referaterne.



En særdeles veloplagt taler udi øllets kunst – Anders – tog over



Distribuerings – og logistikchef Dorthé var klar på "kontorstolen"

En veltalende Anders berettede, at det med at lave 8 øl til en smagning ikke en nem sag. Jacobi Craft Brew har normalt ikke 8 forskellige øl på lager i form af flasker og heller i form af fade. En 3-stykker er det normalt, men gennem en længere tids målrettet indsats var det lykkedes.

**Jacobi Craft Brew har 3 ejere – Søren – Finn – Anders og sammen med dem deres 3 hustruer – (jeg havde nær skrevet bag dem! Uha! Den går ikke i disse krænkelsetider) – så sammen med Ik'?**

Jacobi er startet op i 2015, hvor man på nettet fandt et godt tilbud (*nej Leif – ikke hos Jysk*) og så var det afsted med trailer til indkøbet. Opstillingen fandt sted i en gammel lade og nu kunne man lave 185 L øl, men udviklingen tog fart fra det med at producere for sjov, idet Jane fra Elkjærs under bøgen tilbød et mindre lokale bag restaurationen (og lokalet var så sandelig mindre).

Derefter kunne der et par gange om måneden laves 185 L øl som blandt andet blev solgt af Elkjær under bøgen. Men nu opstod problemet med bureaukrati, økonomi og manglende energi til dette. Så kom Finn til som eksperten i den slags. Og i dag er det så disse tre musketerer (Varde sommerspil) der som eneejere uden anpartshavere driver Jacobi. Men nu fra de fine lokaler i den tidligere slagterforretning i Storegade, hvor man nu også er ejere af "butikken".

Udvalget er i dag 3-4 øl på fad og ikke stor satsning på flasker. Nogle har man dog.



# Dagens øl ret

 Medlemsmøde 18. juli 2023 Jacobi Craft Brew				
Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	JP	Jacobi	4,8	Pilsner
2	Ho Kro	Jacobi	6,0	Lys Bock
3	Øl nr. 17	Jacobi	6,0	Ale
4	Nepa	Jacobi	5,0	NIEPA (næsten siger Anders)
5	Anker	Jacobi	5,5	Mün Bock
6	Tricobi	Jacobi	8,0	Tripel
7	Wittus	Jacobi	7,5	Dubbel
8	70 70 70	Jacobi	7,0	Porter

*Inden jeg begynder på beskrivelsen af øllet, skal jeg lige have sikret mig mod klager over mangler, men det er ikke muligt at følge med og dertil nedskrive Anders imponerende viden og lysten til at fortælle – det må blive som det er.*



Er tappet direkte fra gærtanken til dagens anledning – let pasteuriseret og normalt er den aldrig på flaske – man laver 2 slags pilsner – Urpils tjekkisk præget (ca. 3 gange om året) og så JP som er en sommer øl



En lys bock der ved en fejl kom til at hedde Forårsbock. Der skulle have stået Frokostøl på etiketten efter ønske fra Ho Kro, men der var lige en smutter. Øllet er lavet som kunden har bestemt og som ønsket 6 % og med smagen som kunden også har bestemt. Man har nu gennem 3 år haft Ho Kro som kunde og leverer 120 flasker pr. gang med egne etiketter.

Normalt har man ikke faste kunder, men nogle få er der og normalt bruger man egne etiketter, men en gang imellem opfylder man ønsker og derfor vil se et "sprudlende farvespil", som Anders sagde, på Ho Kro etiketterne. Øllet laves faktisk for egen skyld og fordi det er sjovt. Det kommercielle vil man undgå. Der eksperimenteres med det for øje, at det skal være sjovt og ikke store mængder.

Stemningen var stigende og dertil højt humør:



Det er faktisk en øl vi ikke gider lave. Grunden til, at den fik nr. 17 er, at nr. 16 var optaget. Den er selvfølgelig engelsk inspireret efter en ale og den sælges normalt kun på fad og der er ikke garanti for, at den er ens fra gang til gang. Varmebehandlingen er problematisk.



NIEPA sådan cirka omtrent siger Anders. Den stammer fra den tid, hvor Esbjerg Bryghus hed Ølværket og ved et møde blev enige om at lave et fælles produkt og det var NEIPA, som så blev præsenteret på Øllets dag i Esbjerg – det blev to vidt forskellige produkter trods det man fulgte den fælles opskrift – det var ingen succes sagde Anders

PAUSE:



En særdeles populær øl som er lavet i forbindelse med 1. maj og efter ønske fra Dansk Metal i Varde, der købte hele produktionen. Det gør man ikke længere, men øllet er populært og laves stadig. Den sælges i baren hos Jacobi og det er ingen hemmelighed, at det var ønsket om en lokal "Rød Tuborg øl" der var baggrunden.



En tripel der kræver store mængder af alt for at producere 240 l og der er ikke mange muligheder for "sidespring" når man laver en tripel. Linjen skal følges og ikke som det af og til sker, at der går leg og sidespring i brygningen. Produktionen er ikke stor, idet der er begrænset omsætning af stærk øl.

Filtrering er ikke noget man bruger megen tid på og af og til falder straffen i form af tilstoppede rør og dermed problematisk rengøring, men efterhånden er der opnået en vis "snilde". Noget andet er, at en tripel bock har det med at skumme, men også det har man fået styr på. avnet Tricobi fremkom efter en konkurrence på Facebook, hvor man udtrak navnet.

Det er så her, at Ølentusiasterne i Esbjerg har fået en ny vejr sagkyndig, idet Kresten Knudsen bemærkede, det havde noget med højtryk og lavtryk at gøre – han er hermed udnævnt til afdelingens Voldborg.





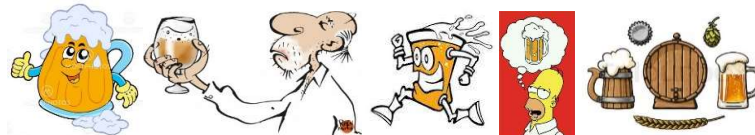
Tom Wittus Hansen har lagt navn til denne øl som er en dubbel. Mange navne og øl er muligt, men man fastholder princippet om de få og imødekommer så eventuelle kunders ønsker. Man har gode hjælpere, bl.a. Tom, men også Renè Blom, der har egen nøgle. *(han må være teknisk direktør).*



En øl – porter – lavet til Søren, der blev 70 år – 7,0 % - 70 IBU – 70 år – deraf kommer navnet 70 70 70. Søren's øl var billigere at lave da han var yngre, men den bliver efterhånden dyrere og dyrere. *(referenten konstaterer, at Ældrebyrden har ramt Jacobi Craft Brew)*

### Undervejs var der mange bemærkninger fra Anders:

- Det skal være sjovt
- Vi laver 8-9000 L om året – men mange liter er ikke et mål
- Holder fast i det oprindelige princip med brygningen
- Jubilæum den 4. august
- De gamle etiketter kunne laves for 12 øre – de nye koster 3 kr.
- Nogle øl laves efter fast koncept – andre "leges" der med
- Kunderne bestemmer
- Støtter gerne lokalt – men går ikke efter øl på hylderne hos butikkerne
- Julebryg er kommet for at blive – både på flasker og fade – først gang et bryg – nu 6 bryg
- Øllet bliver ikke fremstillet på fantom bryggerier – Jacobi brygger på Jacobi
- Alt er betalt, hvilket giver mulighed for at lave det sjove øl ind imellem
- Første fredag i november er der juleøl smagning – 24 øl på 240 minutter.
- Der laves en oktoberfest og andre sjove tiltag
- **MEN JACOBI CRAFT BREW ER ET 3 MANDS FIRMA MED KONER OG SÅDAN FORBLIVER DET.**



**Dorthe og Jakob trak lod – og det blev nr. 1/Jens kr. Ørnskov –  
nr. 2/Birgit Jensen – nr. 3/ Per Wolf**



**Fra venstre:**

**Birgit**

**Per**

**Dorthe**

**Jens Kr.**

**Anders**

Så nåede vi vejs ende på en formidabel aften og klan slutte med et stort tak til Anders godt støttet af Dorthe.

