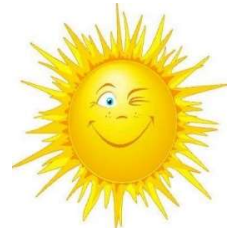




Medlemsmøde den 20. juni 2023
på Dronning Louise
Sommerøl smagning



Bestyrelse og udvalg er sat i opgave at finde, hvad de mener er en god sommer øl til denne smagning og så må vi smage os frem til, hvad vi syntes. Nemt har det vist nok ikke været!



*"Nej for pokker Mogens den har Leif
jo valgt og Fritz det var altså
sommer øl vi talte om. Du har jo
valgt en juleøl!"*

Vejret var lige til sommer øl!

Fra syd opklaring og mod øst mulighed for lidt eller nogen sol. Temp. op mellem 21 og 26 grader, ved Vestkysten noget køligere, og svag til frisk vind mellem sydøst og syd, der i dagens løb drejer i vest og sydvest. I aften og i nat tørt men skyet over de vestlige egne af landet, og over de østlige egne i aften nogen sol og i nat til dels klart vejr. Temp. ned mellem 12 og 17 grader, og svag til frisk vind omkring vest.

Dagens ret: Mørbrad med champignon a la creme
med små kartofler og syltede agurker – 20 - 1 udeblev



Før og
efter

Hvor mange mødte så op til smagningen? Jfr. Formanden er der altid 33, men ved smugtælling ved flere personer, kom vi frem til, at **37 var fremmødt** og præcist på klokkeslæt bød formand Jakob velkommen med en kort orientering om aftenens smagning. 8 personer fra bestyrelse og aktivitetsudvalg stod hver især for at finde en sommer øl – go` fornøjelse!

Af tildragelser og hændelser blev følgende information givet:

- *Tour de Bière finder sted lørdag den 24. juni med start fra Ribe Banegård og til Ribe Bryggeri og så ellers videre i det vestjyske. Starten er kl. 11.*
- *Øllets dag er som sædvanlig første lørdag i september. Flere aftaler er på plads, men det ser desværre ud til, at pub crawl må aflyses idet Westerland smagningen trækker for mange til sig. Men der arbejdes på en senere og lidt mere omfattende pub crawl.*

- Søs fik ordet og orienterede om EM i håndbryg, hvor datoen blev diskuteret og fastlagt til 14. oktober på Bryghuset/Spangsbjergghaven, hvis ikke andet kommer på tværs.



Grundet sommervarmen er aktivitetsudvalget nu udvidet med to

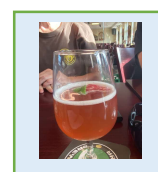
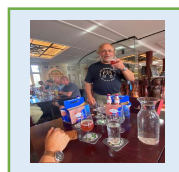
Der udspandt sig et intermezzo, idet Aage måtte melde fra af helbredsmæssige grunde og nu skulle man jo forvente, at der blev spurgt til "patienten", det gjorde der også, men Ole Spangsbergs udbrud var "Har vi øllet"? Og det var selvfølgelig på plads – så Ole og Aage må nok lige "handle af".

Det bør også bemærkes, at Hr. Madsen slog fast, at al øl under 8 % er lig med alkoholfri øl.



Velkommen til vort nye medlem Jan Dietz

Og så skulle vi sådan set være klar til smagningen, men nej! Ole Spangsberg kreerede en velkomstdrink bestående af en 1664 Rosé med et stk. frossen jordbær og "grøntsag" (mynte).



Så blev vi klar!

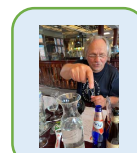


Nr. 1 Viven Champagner Weisse fra bryggeriet beerdevelopment Viven, Belgien, 4,8 % hvede øl – indkøbt på tur med Buster i Belgien under 38 graders varme. Lanceret i 2018 – frisk øl med champagnegær

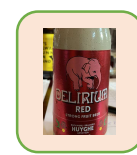


Nr. 2 Stonewall Inn IPA fra Brooklyn Brewery 79N 11 ST Brooklyn NY, 4,6 % lys IPA med smag af citrus, annanas og mango, serveres ved 7-10 grader.

Nr. 3 It, s always sunny on Fanø - Fanø Bryghus, 6, 0 % NEIPA – brygget med Melon, Amarillo, Citra, Galaxy, and Simcoe hops. Og så lige en løftet pegefinger fra Allan "Pas på hinanden og lav nu ikke noget I ikke må – go´ferie". Smagen? Serveret 20. 6. – udløbet 28.2.



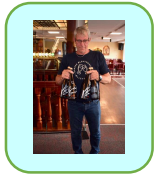
Nr. 4 Hallo Ich bin raspberry Berliner fra Mikkeller, 3,7 % Berliner Weisse Fruited - serien byder på et væld af Berliner Weisse, og denne her er brygget med lækre saftige hindbær - Øllen har en flot, lys rød farve, med et rødhvidt skumhoved - noter af hindbær. Bryggeriet blev stiftet i 2005.



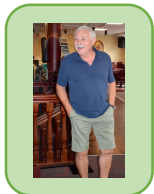
Nr. 5 Delirium Red fra bryggeriet Huyghe Br4ewery, 8,0 % frugtøl med dybrød farve og lyserødt skum og med smag af mandler og kirsebær. Bryggeriet stammer fra 1654 – supermoderne bryggeri guld i London 2023 – red blev brygget første gang i 2010.



Nr. 6 Sunset Sour fra Midtfyns Bryghus, 6,0 % - mere smag i retning goeze end Lambic Sunset Sour er en frisk og syrlig øl med tropiske frugter. Der er noter af mango, ananas og blodappelsin. Øllet har den helt perfekte balance mellem det syrlige og søde. Sødmen kommer fra selve laktosen. Øllets farve kommer fra både frugterne og aroniabær, for at afspejle solnedgangens farver. Denne øl er perfekt til at nyde på terrassen.



Nr. 7 Rodenbach 200 fra Huyghe Brewery Belgien, 8,3 % sour - lavet i forbindelse med bryggeriets 200 års jubilæum og er inspireret af den ældgamle blanding af en ung øl med en 2 år gammel trælagret spontangæret. Den let syrlige friskhed, der er karakteristisk for Rodenbach, giver en forfriskende kompleks og let drikkelig tripe.



Nr. 8 Sommerspirets Lakrids Stout fra Møn Bryghus, 5,12 % stout - Opkaldt efter sommerspiret på Møns Klint -- styrtede i havet i 1988. Som kontrast til det hvide kridt er denne øl dybsort. Men smagen er let, og man aner en tone af chokolade sammen med ægte lakrids. For at bevare de fine smagsmønstre er denne øl ufiltreret og upasteuriseret. En dybsort øl, med toner af røg, chokolade og sød smag af ægte lakrids.

Så nåede vi vejs ende og det endda med flere "reklameindslag" fra formanden undervejs, hvilket gav det forslag, at reklamerne blev samlet og der blev brugt en 5 minutters reklameflade. Indslaget, der gav anledning til dette forslag var, at Eddy fra Midtfyns Bryghus har 25 års jubilæum og han kommer til Varde i Smedeværkstedet den 26.8.23 fra kl. 18-21 – billetter købes via nettet.



Dagens lodtrækning gav følgende resultat: Nr. 1 Fritz Thise – nr. 2 Robert Pedersen – nr. 3 Renè Sørensen og de kunne gå hjem med lidt øl fra dagens smagning.



Formanden oplyste til sidst, at næste smagning var i juli, hvor Jacobi Craft Brew fra Varde kommer på besøg, hvilket fik Ole Spangsberg til at indspørge en fodnote om, at Ølentusiasterne i Esbjerg var næsten ene om at afholde møde i juli måned – formanden sluttede af med at ønske god sommer og højt skum.



Kronenbourg 1664 Rosé: Hvedeøl - Alkoholprocent: 4,5% - Forfriskende hvedeøl på 4,5% , med frugtige noter af røde bær. Øllen fremstår uklar, rødgylden med hvidt perlende skum. Der er tale om en fransk øl. Men bryggeriet Kronenbourg ejes nu af Carlsberg og er Frankrigs største bryggeri grundlagt 1664 af Jérôme Hatt i Strasbourg -

19. juni 1664: Jérôme Hatt færdiggør sin uddannelse som brygmester og grundlægger et bryggeri i centrum af Strasbourg. 1850 Bryggeriet flyttes til kvarteret Cronenbourg i Strasbourg. 1947 Bryggeriets navn ændres til Brasseries Kronenbourg. 1952 Brasseries Kronenbourg lancerer ølmærket 1664, som omgående bliver en stor succes i Frankrig. 1959 Kronenbourg 1664 bliver eksporteret til de omkringliggende lande. Maj 2008 Carlsberg Breweries overtager Brasseries Kronenbourg som led i den delvise overtagelse af Scottish & Newcastle. I dag sælges Kronenbourg 1664 i over 50 lande.

Fin Thor Sørensen referatus probokatus