

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING ODENSE](#)[ARRANGEMENTER](#)[SET & SKET](#)[NYHEDSBREVE](#)[VELKOMMEN](#)[LOGIN](#)

Belgisk øl

Til en afveksling fra tidligere år var der byttet rundt på sort øl og belgisk øl, så vi lagde ud med det belgiske i januar. Der var ikke noget direkte tema, men som nogle af aftenens højdepunkter var der nogle fadlagrede øl man ikke ser så ofte. Der var nemlig Mikkeller Beer Traveller, en dubbel lagret på sherry-fad og brygget til at fejre Carsten Berthelsens 25 års jubilæum som ølskribent. Goudenband Barrel Aged er en flamsk syrlig ale der er blevet lagret fyrrer uger på rødvinfad. En dyr øl som det var spændende at smage. Som afslutning på smagningen var der både Rochefort 8 og Rochefort 10 så man kunne sammenligne.



Øllet:



- Roman Gentse Strop - Blonde - 6,9%
- De Ranke XX Bitter - Pale Ale - 6%
- Bosteels Tripel Karmeliet - Tripel - 8,4%
- Mikkeller The Beer Traveller - Dubbel - 8,3%
- Halve Maan Straffe Hendrik Wild - Tripel - 9%
- Liefmans Goudenband Fadlagret - Flamsk ale - 9,5%
- Rochefort 8 - Mørk stærk - 9,2%
- Rochefort 10 - Mørk stærk - 11,3%

