

# DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING KØBENHAVN

ARRANGEMENTER

NYHEDSBREVE

REFERATER

DIV. BILLEDER

## Medlemsmøde april : Besøg hos brygværtshus Warpigs 26-4

Fra åbningsdagen..

..hvor der mødte skønsmæssigt 3.000 gæster op - samt noget heavy metal, samt en kreativ trommeslager, samt en ildsluger(ske) OG en pigearde..

## Vi smagte :

- ChampagneBrus - 4%  
..med, ja Champagne gær
- Real Estate Mongol - 6,4%  
Pale ale
- Garbage Batch - 5,5%  
Brown ale
- Lights Out Rick - 6,1%  
Røget øl (*til røget mad..*)
- Big Drunk Baby - 9%  
DIPA



Vi blev taget rigtig godt imod af Kamilla, Event Manager m.v. (Midten)

## Foto :

Lars B. Jespersen og Lars Rasmussen.

Klik for forstørrelser.



- Thomas sørgede for øl til os :-)

Så fik vi en meget grundig rundvisning hvor Kamilla fortalte åbent og ærligt om alle forhold ved forhistorien og selve åbningen.

- "..det burde jeg nok ikke fortælle".

### Men det vi kan fortælle er..

Historien startede såmænd ikke længere end for 1 år siden, hvor ThreeFloyds tog initiativet.

Siden er det gået slag i slag. Alle praktiske problemer blev overvundet - ikke mindst takket være stor imødekommenhed fra myndigheders side.

Lokaliteten består af bryggeri og restauration med eget "Smokehouse" samt gær produktion.

Stedet er "fredet" så der er meget de ikke må lave om på.

Brygværket er tysk og har en kapacitet på 250.000 l. årligt / 1.000 pr. batch.

Der brygges udelukkende af og til Warpigs.

- Det er altså **ikke** Mikkellers bryggeri..

1. brygger Kyle (Wolak) er fra USA og har brygget (uofficielt) siden han er 16 år.

Bakkes op af Mikkel og Chris.

De anvender specielt tilvirket vand.

De bruger "eget" gær : Fremstillet af White Labs på stedet.

Som stor-aftager får de det bedste humle fra deres leverandører.

Der arbejdes allerede nu med at fadlagre lækkerier..

Konceptet er at øllet altid skal være frisk - ikke mindst fordi det meste af det er meget humlet.

På åbningsdagen havde de omkring 250 medlemmer i deres "Troopers".

Nu er det flere tusind - herunder mange fra USA.

De vil få en mindre flaske-produktion.

Men allerede nu kan man købe en 5 l. pantent flaske med hjem.

### Maden er en væsentlig del.

De har i USA købt den største Smoker (ryge-ovn) der er i Europa.

De måtte også finde en med god forstand på betjeningen "overthere".

De ryger på gamle bourbon fade og dansk ege-træ.

Med tiden vil de lave / have cocktails **på fad**.

..og meget meget mere fik vi at vide.



