

Mørke i vinteren



Den 18. januar afholdte lokalafdelingen årets første smagning, denne gang med porter og stout.

Hele 16 medlemmer valgte at bruge denne vinter dag på at smage disse mørke øl.

Aften forløb med at deltagerne kom igennem hele 13 mørke øl. De 9 af dem faldt pænt ind under de danske øldommers definition på stout og porter, mens de sidste 4 øl ikke var rigtig inde for denne kategori.

Under hele arrangementet fortalte Kim og Jerry en del om øllene og stilarterne de faldt ind under. Der blev også talt meget om hvor forskellige de mørke øl var og der var bestemt ikke enighed og hvilke der var aftenens bedste.

Og der var rigelig med øl, så vi måtte med grædende hjerter hælde flere liter øl ud efter smagningen selvom der af flere af dem kun lige var købt ind til at alle kunne få 9-10 cl. Men folk må have været beskedene denne aften.

På den måde fik vi startet året 2017.

Guinness - Draught



Storbritanniens bedst-sælgende sorte øl og betragtet som den ægte Guinness, selvom den først blev lanceret i 1961. Guinness Draught indeholder en blanding af gas, nitrogen og CO₂, som giver den karakteristiske cremede skum. Betragt glassets opfyldning, med en hvirvlende væske som bølger rundt, for til sidst at dele sig i en sort væske og et hvidt skum - den to karakteristiske dele for en perfekt pint.

Nyd den på pubber eller derhjemme på flaske eller på dåse. Afkølet, selvfølgelig. Vi anbefaler en temperatur på 6°C, og en koldere 3.5°C for den specielle udgave Extra Cold. Guinness Draught dåsen skal køles ned i minimum 3 timer før servering, og en endnu længere køling vil simpelthen tilføje den ultimative oplevelse.

Refsvindinge - Mors Stout



Mors Stout er en mørk overgæret stout øl. Den er brygget på vand, chokolademalt, humle samt gær. Øllet har en ristet aroma og i smagen finder man noter af kaffe og lakrids.

Nyd en Mors Stout til for eksempel steak, røget kød eller langtidslagret ost.

Mors Stout fås på 33 cl. og 50 cl. flasker

Mikkeller - Beer Geek Breakfast



Beer Geek Breakfast var Mikkellers første kommercielle gennembrud, og var øllen som bragte bryggeriet helt til tops blandt øl-feinsmeckere på bl.a. **Ratebeer**.

Beer Geek Breakfast er en rigtig flot kaffesort Stout på 7,5% alc., som havde et tæt lysebrunt skum, som forsvandt hurtigt.

Jeg syntes at aromaen var ganske god. Der var, til min glæde, kun ganske lidt duft af kaffe, en god duft af mørk ristet malt, og en god sødme som i havre Stouts. Jeg syntes også at smagen var rigtig god, idet kaffen heller ikke her var for overvældende, men holdt sig i baggrunden og bare understøttede smagen. J

Eftersmagen var halvlang, og både sød, lidt krydret, og med en sød kaffesmag.

Fuellers - London Porter



London Porter er brygget efter en original opskrift fra det 19. århundrede og var populær blandt porterne på markederne i London. Den er brygget på brun-, krystal- og chokolademalt og er afbalanceret med Fuggles humle. Den har en kaffeagtig bitterhed og en behagelig eftersmag. London Porter er en blød, men stærk øl. London Porter er særdeles velegnet til brug i gryderetter.

Sierra Nevada - Porter



Sierra Nevada Porter er en dejlig fyldig øl med cremet skum. Den er mørk og fyldig med en smag af malt og karamel. Sierra Nevada Porter er særdeles velegnet til en god bøf, men med den cremede karamelsmag er den også velegnet til desserter med chokolade.

Lion - Stout



Stout fra Lion Brewery. Tjæresort med tæt skum. I næsen opleves blomme, lakrids, ristet malt og spiritus. Smagen er ristet malt, kaffe, lidt lakrids og chokolade. Alkoholen mærkes ikke rigtig i smagen. Bitterheden er behersket og giver en blid fyldig oplevelse. Bemærk de høje ratings og her er tale om en øl af mere eksotisk afstamning nemlig Sri Lanka.

Royal - Stout



Hører til en af de ældste øltyper. Den kaldes sommetider for en "mildere porter". Denne gamle øltype er lavet med pilsnermalt, münchermalt og mørkristet farvemalt. Ved at holde igen på malten og anvende en portion råfrugt har vi opnået den mildere smag. Royal Stout

kan nydes i langt flere sammenhænge, end man umiddelbart tror. Prøv at drikke den tempereret til fx dessert. Udvikles ved lagring.

De Molen - Hel und Veroemeins



Der er tale om en imperial stout på 10%. En meget fyldig øl, og med en smagsekspllosion af ristet malt, chokolade og kaffe, men også med tørret frugt blandt smagsnoterne.

Det gør også øllen lidt sødlig, men på den gode måde. Og bare ved at dufte til den, ved du, at der venter én af de helt store øloplevelser.

Samuel Smith's - Imperial Stout



Imperial Stout fra bryghuset Samuel Smith er rig på smag. Øllet har med sin behagelige harmoni mellem det tørre og søde høstet et væld af anerkendelse i ølkredse. Ølskribent Micheal Jackson giver sågar denne øl hele 4 stjerner ud 5 mulige.

Hercule - Stout



Hercule Stout er en blanding imellem britisk og belgisk bryggetradition – brygget efter britiske forskrifter og smagsmæssigt afrundet på belgisk manér. Mesterdetektiven Hercule Poirot, som den er opkaldt efter, er en romanfigur af belgisk/vallonsk afstamning, men opfundet og fortalt af den engelske krimiforfatter Agatha Christie, og som sådan også en fin navnemæssig gestus og hilsen fra bryggeren til det britiske ophav, som i sin tid fremelskede denne brygtype, der også kaldes Imperial Stout.

Duft og smagsnoter: Hercule Stout er en sort, uigennemsigtig Stout med en middelkraftig beigeifarvet skum. Smagen er fyldig og domineret af mokka og chokolade med toner af syltet frugt og karamel. Eftersmagen forandrer sig, og går fra en mørk, let bitter maltet smag over i et sødere karamelagtigt flor, som samler sig på tungespidsen frem for i bagmunden, som det ofte er tilfældet hos dens britiske brødre.

Mikkeller - Porter



Lervig - Konrad 3 Bean Stout



3 Bean stout. Øllen er et samarbejde mellem Lervig og brasilianske Way Beer. Det er en Imperial Stout med vanilje, kakao og Tonka bønner.

Thisted - Limfjordsporter

Limfjordsporter, eller i folkemunde "øllets gentleman", er en næsten sort undergæret porter med en cremet lysebrun skumtop. Smagen er kompleks, og domineret af lakrids, røg, ristet byg og maltsødme, og flot afstemt med en markant bitterhed fra humlen.

Peter Klemensen købte ved lukningen af Urban bryggeriet i 1986 rettigheden til navnet og den karakteristiske blå/orange etiket. I 1989 kom Limfjordsporteren så på markedet fra Thisted Bryghus, men Klemensen fortsatte med at udvikle på opskriften indtil 1997, hvor han ikke mente den kunne forbedres yderligere.

Sidenhen er denne øl blevet et ikon i ølverdenen, og det er et af de relativt få produkter fra Thisted Bryghus, der findes udenfor landets grænser - senest USA, hvor den fås på fad i adskillige velassorterede ølbarer.

De fleste nyder Limfjordsporter alene uden mad, men prøv den også til kraftige simrretter eller den avancerede som ledsager til østers.

Anbefalet serveringstemperatur 8-14 °C.

Stemnings billeder

