

## Nyt år, ny smagning og Nyt Nordisk Øl



Mandag den 19. Januar mødte 22 medlemmer på til 2015 første smagning i Lokalafdelingen København Nord. Emnet for denne januar smagning var Ny Nordisk Øl.

Kim som havde overtaget smagningen fra Jerry, som var arbejdsramt, startede med at dele en liste ud med de 9 øl vi skulle gennem denne aften.

På det uddelte havde Kim også skrevet Anders Kissmeyer, Per Kølster og Christian Andersen Manifest fra Nordisk Øl, som de havde skrevet den 24. maj 2013.

### **-Et Manifest -**

Nordisk øl skal smage af Nordens natur. Øl er en afgørende vigtig og historisk del af vores mad- og drikkekultur. Med det Nye Nordiske Køkken har vi erobret nye måder af forstå Nordens råvarer på. Nu er det øllets tur til at drage nytte af de skatte af velsmag, som gemmer sig i det nordiske terroir. Ny Nordisk Øl vil

forandre måden at tænke øl på hos nordiske bryggere og forbrugere. Visionen for Ny Nordisk Øl er at skabe øl i verdensklasse.

Ny Nordisk Øl vil skabe nye typer øl, som har smag og aroma fra nordisk terroir udtrykt gennem nordiske bryggetraditioner. Ny Nordisk Øl vil udtrykke den renhed, friskhed og bæredygtighed, som kendetegner naturen i de nordiske lande. Ny Nordisk Øl vil udforske og fremme det nordiske terroirs mange muligheder og iboende kvaliteter for at skabe nye smagsoplevelser.

Ny Nordisk Øl vil samarbejde med bryggere, Planteforædlere, landmænd, producenter af malt, producenter af smagsgivere, forskere, kokke og andre interessenter. Ny Nordisk Øl vil styrke viden og kompetence om nordisk terroir og nordiske bryggetraditioner blandt nordiske bryggere ved at formidle de resultater og den indsigt, som projektet løbende vil kaste af sig. Ny Nordisk Øl vil udbrede kendskabet til nordisk øl og nordisk terroir hos forbrugerne i Norden og resten af verden, og herved øge markedet og forbedre profilen for nordisk øl.

Ny Nordisk Øl skal tænkes sammen med det nye nordiske køkken og styrke vores måltidskultur til hverdag såvel som til fest.

-----

Således er definitionen på Ny nordisk øl skrevet. Og vi må sige mange af deltagerne fik udvide deres smags oplevelser.

En ting de fleste nok ville sige om øllene generalt, er at de var syrlige. En anden ting som blev sagt om Ny Nordisk Øl, var at det helt tydeligt var bær som de bærer præ af.

## Kissmeyer Nordisk Æble Lager



Lyst ravfarvet, ufiltreret øl med en tør let krop og middel bitterhed og frugtig duft. Smagen har lys maltkarakter, tydelige frugtnoter og en let, frugtig syrlighed. Slutter kort, sprødt, frugtigt og tørt. Passer meget fint til lette retter med fisk, skaldyr og kylling samt salater og det danske frokostbord.

Vol. 5,0%

## Kissmeyer Nordisk Hyben Ale



Kobberfarvet, ufiltreret og middelfyldig øl med lav bitterhed. Krydret-frugtig duft og en kompleks, men ret let, maltbåret og let frugtig smag, der slutter blødt med et syrligt strejf. En øl, der passer fint til varme retter med svinekød, kalv eller mørk fjerkræ og til mildere, bøde oste.

Vol. 6,0%

# Ebeltoft-Hals-Kissmeyer Granskuds Vild Øl



Et samarbejde mellem min gode ven og håndbrygger Jesper Hald, der har høstet de helt spæde granskud i sin egen plantage, og min faste makker, Peder Zacho, fra Ebeltoft Gaardbryggeri. Basisøllet - en lys og relativt neutral ale - er tilsat de spæde granskud i stedet for tørhumling, og samtidig inokuleret med og lagret på bærmen fra en ciderræring, udført på franske cideræbler og danske vilæbler af Frank 'Bonderøven' og hans ven, Claude. Resultatet er en lys, ufiltret og ganske let øl med en markant og fin citrusdomineret granduft på en let maltbaggrund med et diskret krydret indslag. Smagegn er også let, men meget kompleks med gran, citrus, jordagtige kryddernoter og et syrligt strejf.

Vol. 6,0%

# Ebeltoft-Kissmeyer Mols Bjerger Lyngale



Er en lyngale brygget i samarbejde med Nationalpark Mols Bjerge og efter 'Ny Nordisk Øl' principperne. Kobberrød, ret let øl helt uden bitterhed. Duften er intenst floral og krydret, og den let syrlige smag er præget af lyngen på en frugtig maltkarakter i baggrunden. En meget frisk og let tørstslukker, der passer fint til milde oste, lette desserter og til terrassen i sommersonne.

Vol. 5,0%

## Hill Farmstead - Cambridge Brewing Co. - Kissmeyer Nordic Saison



...A beer inspired by our friends and their journeys..." står der på etiketten af denne øl. Herudover repræsenterer den på smukkeste vis den ånd af venskab og samarbejde, som er sjælen i 'craft brewing' kulturen, da det var mine venner Shaun Hill og Will Meyers, der fik ideen til dette samarbejdsbryg, som skulle hjælpe med min gen-lancering af Kissmeyer Beer internationalt, baseret på mit 'Ny Nordisk Øl' korstog i en ny form for partnerskaber verden over med bryggere og bryggerier jeg respekterer. Nordic Saison er brygget med Vermont honning og -rabarber samt tørrede lyngblomster og hyben, hvilket har resulteret i en tør og ret let øl med mærkbar syrlighed og mild bitterhed. Aromaen er frugtig og krydret med et let strejf af Citra humle; smagen er sprød, frugtig og blomstret med en diskret maltkrop. En mærkbart syrlig, blødt bitter eftersmag med en frugtig Brettanomyces kompleksitet slutter smagsoplevelsen. Nordic Saison indgår fremover i Hill Farmstead's sortiment, så der vil komme flere sendinger af denne øl til Danmark.

Vol. 5,2%

## Kølster Kulsvier



Kulsvier'en - vores bryg no. 100 - blev brygget julestuedagen lørdag den 5. december med deltagelse Lars Kristensen, Simon Wrisberg, Uffe Lund, Jakob Bondesen, Henrik Jørgensen og Martin Hokfeld, som alle har været eller fortsat er med til at bidrage til, at 'KØLSTER' er det den er (eller han er) i dag. Og tak for det! Brygget er skabt på en blanding af alle gårdens kornarter byg, hvede, spelt, rug, havre i rå udgave og/eller maltet i form af 15 malttyper fra malteriet, hvoraf nogle har været igennem en langvarig og nænsom ristning. Winge4, en fuldtræffer af en klassisk bitterhumle blev kogt ind med urten. Jeg valgte den helt igennem unikke humle 'Svenstrup Citron' som aromahumle. Jeg har dyrket den nu i 4 år ud fra en stikling jeg fik af en gut, Bent, der bor ved Svenstrup Gods. Hans kone ville ha' ham til at fjerne det 'skidt', men humlen stod lige op af bryggerset og har utvivlsomt været en værdifuld bryggehumle. Og som han sagde: "Og så har den en utrolig duft af citron verbena". Gæren blev afgjort i plenumdiskussion kl 12 på dagen. Valget vil stod imellem en undergær S23 og forskellige overgærtyper S05, S33 eller S04 eller evt. en blanding. Vi landede på vores sikre kending S04, som har en effektiv gæring og en neutral tilgang til at blande sig i smagsbilledet, især når vi gærede under 20 grader. Vi indbryggede ved en høj Plato og gæren skal kunne levere varen. Med andre ord alle gårdens helt igennem unikke råvarer blev bragt maksimalt i spil! Resultatet er blevet en helt igennem mørk, kraftig sag med med porterens fuldendte krop og samtidig et strøg af den kornede smag som karakteriserer en guinness og som gør selv et meget sort øl drikkeligt. De mørke malte skaber deres naturlige brogede smagsunivers af chokolade, lakrids og kaffe og alligevel fornemmes både de lysere malte og humlens aroma igennem de tykke sorte gardiner. Med andre ord er det blevet et bryg som virkelig spejler råvarernes utrolige smagspotentialer. Nyd den let kølet, som en 'long drink', til måltidets afsluttende søde sag eller til osten, skulle det gå vildt for sig - og hvad er mere oplagt end et 100 jubilæum - så drik den til et dusin østers. Altså et øl fyldt af musik og fest!

Vol. 7,1%

# Nøgne Ø Kriek of Telemark



Fruktøl skal være surt. Ordentlig surt. Ble vi glade da vi hørte at Lindheimshagene på Gvarv i Telemark hadde sure kirsebær? Endelig hadde vi funnet en riktig råvare for et slikt prosjekt! Nyt denne til modne oster eller ta den som en aperitif. Bedre blir det ikke.

Vol. 7,0%

# Haandbryggeriet Krekling



Krekling er en frugtagtig og forfriskende frugt ale lavet med masser af små sortebær plukket på Finnmarksvidda op i den meget nordlige Norge. Disse bær anvendes til mad og er kendt for deres tørstslukkende virkning. Øllet har en dejlig rødlig nuance.

Vol. 7,0%

# Nøgne Ø- Kissmeyer Naked Kiss



Vi på Nøgne Ø har altid haft et godt øje til Anders Kissmeyer. Vores første lille flirt resulterede i Double Knot Brown / Imperial Brown Ale. Vores første samarbejde bryg! Nu har vi fundet tilbage, og gamle følelser er blevet vækket. Og det har båret frugt; En rig havne med rigelige mængder af solbær. Cirklen er lukket. Nyd denne samme med en god dessert. Eller som dessert.

Vol. 11,5%

## Stemnings billeder

