

# Besøg i byen !



## En kølig men hyggelig aften på Halmtovet.

Som alle smagninger, var det med spænding at vi mødtes ved Fermentøren på Halmtovet, for at afholde København Nords August smagning.

Vi havde valgt at lade Fermentøren finde ud af hvilke 6 øl vi skulle smage på denne aften.

Michael som var manden som var vores "vært" denne aften startede med at fortælle lidt om sig selv, og hvorfor han mente han viste en masse om øl.

Michael har flere uddannelser bag sig inde for mad og drikke, bl.a. er han brygmester.

Dagen hvor vi havde valgt at besøge Fermentøren, var en lidt speciel dag for Fermentøren. De havde valgt denne dag at "låne" deres hanner ud til et hollandske bryggeri, nemlig "Het Uiltje", som betyder ugle.

Da der i den andledning var rigtig mange af Het Uiltje øl på anlægget, smagte os gennem også i gennem nogle af deres.

Michael ledte os godt og sikker gemmen de 6 øl, du kan læse lidt mere om her under.

Michael fortalte lidt fakta om øllen samt nogle historier og bryggerierne og stederne vi var rundt om.

Ikke mindst kom vi ind på de lidt sjove navne de hollandske øl havde, som har en betydning i Holland, dels gennem det direkte navn og dels gennem nogle hollandske børne tegneserier.

På den måde kom vi godt rundt om de forskellige øl, og særlig de hollandske øl fra Het Uiltje.

Aften var en særdeles hyggelig en af slagsene og folk blev også hængende et en "efter øl" på egen regning.

## Nordic Brewing Co. - Røsnæs - Amber Lager - 5%

Tøthumlet - Amber Lager

Formålet med denne øl var at lave en lækker lagerøl, uden der gik for meget pilsner eller classic i den. I stedet er denne øl født med en velvoksen humleprofil der med karakter og kraft bedrager med en lækker friskhed, og samtidig uden for meget bitterhed. Humle profilen er en god blanding mellem tysk og amerikansk humle. Perfekt øl til frokosten eller som en elegant tørstslukker.

## Het Uiltje - Dikke Lul 3 Bier - Pale Ale - 5,6%

Aha, virkelig geniale navn til en lækker amerikansk Pale Ale; Big Dick Beer 3. Forvent masser af bitterhed og en antydning af citrus i denne øl. Navnet alene gør at du ønsker at bestille denne øl på pubben.

## Het Uiltje - Schreeuwuil - Dobbelt IPA - 9%

En fed IPA brygget med en container fuld af amerikanske humle: Magnum, Cascade, Simcoe, Glacier, Nelson Sauvin og Citra Extra.

## Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen - 5,1%

Dette bryggeri er beliggende i Bamberg og Producerer en ganske særlig øl med navnet Aecht Schlenkerla Rauchbier, som oversat betyder "ægte røget øl" og den er røget. Dens friske røgede smag og aroma opnås ved at tørre malten over varmen fra brændende bølgebrænde, hvor røgen fra bølge brændet giver malten den røgede smag. Her er tale om gedigent håndværk, da bryggeriet selv står for hele bryggeriprocessen, hvilke er ved at være en sjældenhed i dag.

Og som man siger i Bamberg: Den, som ikke er kommet forbi Schlenkerla og ikke har prøvet den krydrede umiskendelige smag af en "Aecht Schlenkerla Rauchbier" kan ikke påstå at have været i Bamberg.

## Het Uiltje - Meneer de Uil - Stout - 11,5%

Mørk brun farve, lille brunt hoved. Stærk tørveholdige whisky aroma. Medium fyldig. Tørvejord, sød lakrids, toastyness i smagen. Interessant men grundlæggende øl er stærk.

## Boon - Kriek - 4%

Til dette speciale bruger de gamle og unge lambic øl, der har alderen i vores egetræsfade. Når lambic er 6 måneder gammel, tilføjer vi 25% sort kirsebær. Det provokerer den anden gæring. Derefter afklare, filter og flaske det.

## Stemnings billeder

