



Medlemsmøde

Tirsdag den 20 august 2024 kl. 19

På Dronning Louise



Således lød indbydelsen:



Det er ikke første gang, at vi i lokalafdelingen afholder en amerikansk smagning. To gange tidligere er det sket, - men det er første gang, at en amerikaner vil stå for smagningen, - og det er første gang, at det er muligt via webstores at få fat i craftbeers, som ikke er lige til at få alle steder.

GLÆD JER TIL EN SPÆNDENDE OG VELSMAGENDE AFTEN PÅ TIRSDAG

Så længe vi selv afholder ølsmagningerne, har vi kunnet holde prisen på de 130 kr. Det kan dog ikke lade sig gøre denne gang, da der har været større transportomkostninger ved ølindkøbene end normalt. Flere af øllene er indkøbt fra udenlandske web-butikker. Derfor en lille stigning i prisen til 150 kr. på tirsdag.



Sig mig – har De ingen park – hvor man kan hvile sig og trække vejret? Ork jo men bænken er altid optaget.

Storm P
besøgte USA
og det havde
han en
mening om

Men der er faktisk en historie bag amerikansk øl "believe it or not" - Amerikansk øl har en rig og mangfoldig tradition, der spænder over flere århundreder, Historien om amerikansk øl begynder med de tidlige europæiske bosættere, der bragte deres bryggetraditioner med sig til den nye verden. Ølbrygning blev hurtigt en populær aktivitet, og i løbet af 1800-tallet voksede industrien eksponentielt med ankomsten af tyske immigranter, der introducerede lagerøllen. I de senere årtier har den amerikanske ølrevolution set en eksplosion af mikrobryggerier og håndværksøl, som har ført til en genoplussen af traditionelle stilarter og skabelsen af nye.

USA er hjemsted for mange ikoniske ølmærker og stilarter. Nogle af de mest kendte inkluderer Budweiser, Miller, og Coors, som er blandt de største bryggerier i verden. Ud over disse industrielle giganter har håndværksbryggerier som Sierra Nevada, Dogfish Head og Stone Brewing gjort sig bemærket med deres innovative og ofte eksperimenterende øl smag.



Amerikansk øl brygges over hele landet, fra store industrielle anlæg til små lokale bryggerier. De største bryggerier er ofte placeret i Midtvesten og Colorado, hvor vandkvaliteten og de kølige temperaturer er ideelle for ølbrygning. Samtidig har stater som Californien, Oregon, og Colorado fået ry for deres håndværks øl scener, med utallige mikrobryggerier og brewpubs, der tilbyder unikke og lokale øl oplevelser. Byer som Portland, San Diego, og Denver er særligt kendt for deres tætte koncentration af bryggerier og øl festivaler, der tiltrækker ølentusiaster fra hele verden.

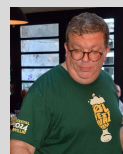
Så er vi klar til aftenens smag og spisning ikke at forglemme!



Menu: Dansk Nationalret, nemlig stegt flæsk med persillesovs og så var der også frikadeller, som ikke er nationalret og som ikke var særligt velsmagende, men flæsk, kartofler og sovs var helt på toppen!

MEN! Spisningen begyndte som rent kaos, hvilket må pålægges Dronning Louises personale, der helt sikkert ikke har sørget for at notere tilmeldinger når disse indløb mundtligt – der var dækket op til 12, men på reserveringen stod 22 deltagere – først var vi 12 – så havde de glemt formandens 4 tilmeldinger – så var vi 16 – så dukkede nr. 16 og 17 op – de var også glemt – så var vi pludselig 19 og endte med at være 22. Det glædelige var, at der trods alt var mad til alle.

Formanden Jakob Sørensen bød velkommen til **42 deltagere** og fortsatte med at henvise til årsmødet den 17. september 2024, hvor den nuværende kasserer Åge Lauridsen ikke ønskede at fortsætte, hvorfor en kasserer blev efterlyst sammen med personer, der kunne deltage i enten bestyrelsen eller aktivitetsudvalget. Hjælpere til øllets dag den 7. september blev efterlyst da alt er på plads og kun hjælpere mangler.



Formanden fortsatte In memoriam Mogens Baagøe, bestyrelsesmedlem og mangeårigt medlem af Danske Ølentusiaster, der den 14. august 2024 var gået bort. Han fremhævede Mogens som en god og aktiv person med en glad attitude og positiv indstilling, men også en person, der gennem lang tid havde kæmpet mod sygdom. Herefter bad han alle rejse sig og iagttage 1 minuts stilhed - Æret være Mogens Baagøes minde.



Aftenens tovholder om det amerikanske øl, Ryan Durst, blev præsenteret og ingen tvivl om at medlem i Esbjerg Ølentusiaster Ryan Durst vidste noget om øl fra USA, men han er jo også født og opvokset "over there" og vistnok i Ohio, hvor han også havde en øl med fra.



Så skulle vi være klar til smagningen, men først skemaet omhandlende øllene fra USA.



DØE Medlemsmøde – USA-Craft Beer Smagning

Tirsdag den 20. august 2024 kl. 19.00
Dronning Louise, Torvet 19, 6700 Esbjerg

Hvordan går det med øl over there?
En bid af de store søers øl-eventyr!

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Miller Genuine Draft Milwaukee, Wisconsin	Miller Brewing	4,7	
2	Lager for the Lakes Kalamazoo, Michigan	Bell's Brewery	4,8	
3	Brooklyn Pulp Art Brooklyn, New York	Brooklyn Brewery	6,0	
4	Mortalis 8bit Avon, New York	Mortalis Brewing	7,5	
5	CocoMallow'd Buffalo, New York	Froth Brewing	7,5	
6	Velvet Rush Grand Rapids, Michigan	Founders Brewing	11,1	
7	Bertha's Chocolate Caramel Love Warren, Michigan	Kuhnhenn Brewing	12,0	
8	All My Friends Are Dead Marengo, Ohio	Hoof Hearted Brewing	13,5	

- I Midtvesten drikker vi øl til både majsbrød og barbecue – for hvad ellers?
- Midtvesten: Hvor majsens er højere end træerne, og øllen altid er kold.
- Midtvesten: Hvor vi mener, at øl er en del af en balanceret kost.



**Nu skulle det være rart
med et glas øl med højt
skum.**

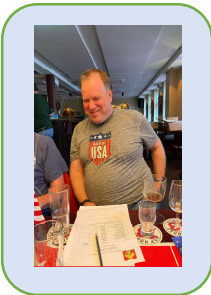
**Højt skum, men vil de så
ikke hellere sidde udenfor
– her er så lavt til loftet**



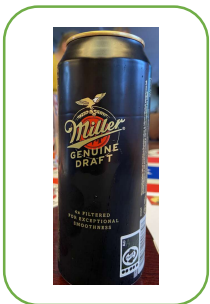
**Fra yoyo
tiden**



**Dagens øl –
vi er klar
Ryan!**



”Velkommen til aftenens ølsmagning! Vi skal smage os igennem de store søers bedste bryg – og én stakkel, der kom lidt længere væk fra. Lad os se, om vandet virkelig gør forskellen! Craft Beer Boom i USA - USA har set en enorm vækst i antallet af bryggerier, især inden for de sidste par årtier. I 1980 var der kun 44 bryggerier i hele landet. I dag er det tal eksploderet til over 7.000, hvoraf de fleste er små, uafhængige bryggerier. Den stigende efterspørgsel efter kvalitetsøl har givet bryggerier som dem i Great Lakes-regionen mulighed for at skabe unikke, smagsrige øl, der afspejler deres lokale omgivelser. Vidste du, at der i 2015 blev åbnet et nyt bryggeri i USA hver 12. time? Det viser bare, hvor stor craft beer revolutionen har været! I dag kan vi smage frugten af den indsats, med alt fra eksperimenterende des-sertøl til klassiske pilsnere”.



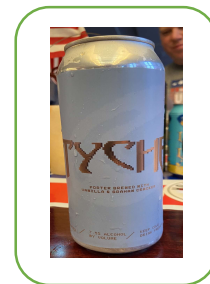
1. Miller Genuine Draft (4.7% Lager, Wisconsin) - Miller Brewing Company, grundlagt i 1855 i Milwaukee, Wisconsin, er en af USAs mest ikoniske bryggerier. Milwaukee har længe været kendt som en af USAs store ølbrygningsbyer, og Miller har spillet en væsentlig rolle i denne historie. De er kendt for deres masseproducerede øl, men Miller Genuine Draft (MGD) er speciel på grund af sin kolde filtreringsproces, som giver en glat og forfriskende smag. MGD er en klassisk amerikansk lager, der er let drikkelig og forfriskende. Den blev markedsført som en øl på flaske, og dens unikke kolde filtreringsproces adskiller den fra mange andre lagers. Denne proces fjerner behovet for pasteurisering og bevarer en friskere smag.



2. Bell Lager for the Lakes (4.8% Lager, Michigan) - Bell's Brewery blev grundlagt i Kalamazoo, Michigan, i 1985 af Larry Bell. Lager fra the Lakes er en hyldest til de store søer og den fantastiske natur i Michigan. Denne lager er inspireret af de klassiske tjekkiske pilsnere med en sprød maltprofil og en fin, urteagtig bitterhed fra humlen. Det er en perfekt øl at nyde ved vandkanten på en varm sommerdag, og den afspejler den forfriskende følelse af en svømmetur i Great Lakes.



3. Brooklyn Pulp Art Hazy IPA (6% IPA, New York) - Brooklyn Brewery - grundlagt i 1988 og har siden været en central figur i New Yorks øl revolution. De har formået at kombinere klassiske brygningsteknikker med moderne innovation, og deres øl er nu tilgængelige i over 30 lande. Bryggeriets hovedkvarter ligger i hjertet af Brooklyn, som i slutningen af 1800-tallet var hjemsted for over 45 bryggerier. Pulp Art er en hazy IPA med smagsnoter af mango, ananas og citrusfrugter. Den har en blød og saftig krop, som gør den til en perfekt øl for dem, der elsker en frugtig og forfriskende IPA. Brooklyn har formået at skabe en moderne klassiker med denne øl, der kombinerer kunsten at brygge øl med visuel kunst – etiketten er inspireret af moderne popkunst.



4. Mortalis – Tyche fra Vanilla & Graham (7.5% Porter, New York) - Mortalis Brewing Company - beliggende i Avon, New York, er kendt for deres eksperimenterende brygninger og små batch-øl. De skaber ofte øl med unikke smagskombinationer og har en dedikeret følgerskare, der elsker deres nyskabende tilgang. Mortalis er opkaldt efter de græske skæbnegudinder, og mange af deres øl har mytologiske referencer i deres navne. Tyche er en porter, der er brygget med en silkeblød base af ristet malt og derefter tilsat graham crackers og vaniljebønner fra Madagaskar. Øllen fremkalder minder om lejrball og med en skøn balance mellem sødme og ristede noter. Den er både kompleks og nem at drikke, og dens dessertagtige karakter gør den til en favorit blandt dem, der elsker dessert øl.



5. Froth – CocoMallow'd (7.5% Stout, New York) - Froth Brewing Company - et relativt nyt på craft beer-scenen, men de har hurtigt opnået stor anerkendelse for deres intense og kreative dessertøl. Froth ligger i Buffalo, New York, og de har gjort sig bemærket for at lave øl, der ofte er inspireret af desserter og søde smage, hvilket gør dem til et populært valg for dem, der elsker noget lidt anderledes i deres øl. CocoMallow'd er en stout, der er brygget med kokosnød og skumfiduser. Denne kombination skaber en rig og sød smag, der minder om en dessert. Øllen har en fyldig krop og en dejlig balance mellem de ristede malte og den søde kokos og skumfidus. Det er den perfekte øl til dem, der vil prøve noget sødt og dekadent.



6. Founders – Velvet Rush (11.1% Brown Ale, Michigan) - Founders Brewery - grundlagt i 1997 i Grand Rapids, Michigan. De startede med fokus på innovation og kvalitet. I dag er de 90% ejet af Grupo Mahou-San Miguel fra Spanien, men de fortsætter med at brygge unikke og dristige øl. Velvet Rush er en imperial brown ale, lagret på bourbonfade med noter af kaffe, chokolade og vanilje. Den er tung, rig og kompleks og minder nærmest om en luksuriøs cocktail i ølform. Bourbonfadene tilføjer varme og dybde til øllen, hvilket gør den perfekt som en langsom nydelsesøl.



7. Kuhnenn – BA Big Bertha's Chocolate Caramel Love (12% Barley Wine, Michigan) - Kuhnenn Brewing Company - blev grundlagt af brødrene Eric og Bret Kuhnenn i Warren, Michigan. De startede som en lille hjemmebrygningsbutik, men efter at øl begyndte at tiltrække opmærksomhed, åbnede de deres eget bryggeri. Kuhnenn er kendt for deres store, kraftige og eksperimenterende øl, ofte med en høj alkoholprocent og intense smagskombinationer. Big Bertha's Chocolate Caramel Love er en kraftig barley wine på 12%, fyldt med smag af mørk chokolade og karamel. Øllen er lagret på bourbon-fade, hvilket tilføjer en dyb kompleksitet og en let varme. Den intense maltprofil og den søde karamel gør denne øl til en drik, der nærmest kan erstatte en dessert.



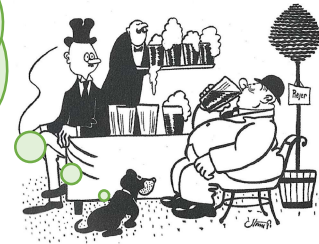
8. Hoof Hearted – All My Friends Are Dead (13.5% Imperial Stout, Ohio) - Hoof Hearted Brewing - Marengo, Ohio - kendt for deres humoristiske og skøre branding samt deres innovative og smagsrige øl. Marengo er en lille by med kun 283 indbyggere, men bryggeriet har opnået stor anerkendelse og har en kultfølgelse blandt craft beer-fans. Deres øl er ofte fyldt med dristige smagskombinationer og har sjove navne og etiketter. All My Friends Are Dead er en massiv imperial stout med en alkoholprocent på 13,5%. Den er brygget med cognac- og ahornsirupsfade, HHB kaffe, hasselnødder, vanilje og mælkesukker. Denne stout er fyldt med komplekse smage og har en fyldig, næsten dessertagtig karakter.



Man kan sige hvad man vil
– øl er øl

Ja – det er bare kedeligt,
flaskerne er så små!

Højt
skum!



Så skal lige nævnes det kraftige bifald Ryan fik da han sluttede og det var fuldt fortjent for den fornemme indsats -**STOR ROS TIL RYAN.**

Vinderne af lodtrækningen blev: Nr. 1 – Søren Høj – Nr. 2 – Kristian Bjarklev – Nr. 3 – Dion Dahl

Beklageligvis er der ingen fotos, idet hof – og paparazzi fotograf samt nyhedsbrevsredaktør Ole konstaterede, at der trods ihærdig fotografering til mødet, ikke var så meget som et komma at finde på kameraets chip.

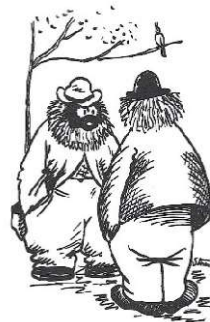
Billederne her er taget af referenten som han plejer.



Så nåede vi vejs ende og kan se hen til årsmødet – hvis ellers man jfr. regelsættet får indkaldt i rette tid!

Afholdsmændene anerkender
ikke den lyse pilsner.

Ih, hvor jeg holder med dem!



Finn Thor Sørensen