



Nyheder for Danske Ølentusiaster, Lokalfdeling Aarhus

Psykopatsmagning lørdag 25/11 kl 13:00
Cycle, Fremont, Baladin, The Bruery m.fl.



Hvad er nu det for en smagning? Normalt siger vi, at specialøl er socialøl og deleøl. Men da bestyrelsen lagde smagnings-årshjulet for 2023, besluttede vi at dette slogan skulle have ordentlig booster til en enkelt smagning. Så derfor twister vi den lidt og inviterer til en psykopatisk god smagning under mottoet psykopatøl er sociopatøl og deleriumøl. Øllene er psykopatisk gode, til sociopatisk høje priser og med deleriumfremkaldende høje ratings og procenter.

Smagningen fik arbejdstitlen Psykopatsmagning og bestyrelsesmedlemmerne Casper Hansen, Meinhardt Jacobsen og Morten Skov har sammen med **SPECIAL GUEST STAR** Poul-Erik Deichmann Dahl, lavet dette brag af en smagning.

Vi skal smage psykopatisk godt øl – her må vi nævne at Untappd-gennemsnittet lander på 4.4, og vi skal smage psyko mange øl - 12 stk!

Sådan en smagning fortjener absolut god tid – så har vi lagt den en lørdag eftermiddag fra kl. 13:00 hos Mads på Mundhæld.

Prisen er naturligvis også meget højere end normalt, men vi må understrege at smagningen sælges til ren kost-pris (endda lidt under faktisk, da bestyrelsen har vedtaget at smagningen får tilskud på 50 kr. pr. deltager)

Vi skal smage følgende øl, her listet efter untappd-rating, stigende. (smagerækkefølgen er endnu ikke fastlagt)

Bevog "Dreams"

Et frysedestilleret og fadlagret blend af to østrigske barleywine på hele 18,5%.

Untappd 4,27

Great Notion "Over Ripe"

En frisk frugtig amerikansk Double New England IPA, på 7%

Untappd 4,29

The Bruery "Poterie - Bourbon Barrel-Aged (2016)"

Amerikanske The Bruery's 8 års jubilæums øl fra 2016 - et blend efter solero metoden af bourbon fadlagrede old ales, på 16,8%

Untappd 4,3

The Bruery "Mocha Wednesday"

Et perfekt mix af kaffe fra San Diego og kakaonibs fra San Francisco i denne bourbon fadlagrede imperial stout på vanvittige 19,1%

Untappd 4,31

Equilibrium Brewery "Middletown Waves"

Endnu en amerikaner, her i form af en Triple IPA (Mosaic og Citra) med sindssyg mundfylde og smagsfyrværkeri. 10%

Untappd 4,37

3 fonteinen "Aardbei Oogst 2021 blend 77"

En voldsom lækker belgisk geuse fra helt klassiske 3 Fonteinen – absolut et af deres bedste blends. 6,5%

Untappd 4,4

Baladin "Xyauyu Kentucky 2017"

Italienske barleywine-himmerigs dråber i absolut verdensklasse, her infuseret med tobaksblade der giver den dybeste runde smag. 14%

Untappd 4,44

Fremont "Cinnamon Coconut B-Bomb"

Et fantastisk blend på 13% af 3 fadlagrede winterales (9, 12 og 24 mdr)

krydret nænsomt med kanel og ristet kokos til en øl med den vildeste krop, dybde, sødme og fine krydring.

Untappd 4,45

Lervig "Off the Rack Port By Rackhouse"

"Off the Rack"-serien er norsk imperial stout når det er absolut bedst, og her skal vi smage den portvinsfadlagrede 13,4% udgave, lavet i collab med spanske Basqueland.

Untapd 4,46

Cycle Brewing Company "Barrel Aged - Hazelnut Imperial Stout 2018"

Amerikanske Cycle er absolut et af de førende bryggerier når det kommer til fadlagring. Her "går det ud over" en imperial stout på 11,5% der med bourbon fadlagring og tilsatte hasselnødder og kakaonibs giver os voksenudgaven af Nutella.

Untappd 4,47

Ärpus Brewing Co. "Pineapple x Vanilla x Coconut Smoothie Sour Ale"

Letiske Ärpus er efterhånden fast topscorer på smoothie sours, og her i et collab på 5% med amerikanske Hidden Springs Ale Works, præsterer de med en perfekt smagssammensætning deres højest ratede øl nogensinde!

Untappd 4,48

Goose Island "Bourbon County Brand Stout 2014"

Amerikanske Goose Island laver Bourbon County Stout år efter år, en vaske ægte klassiker med små justeringer i opskriften. Denne næsten 10 år gamle udgave på 13,8% vil give os en psykopatisk intens smagsoplevelse med noter af eg, chokolade, vanilje, karamel og subtil røg.

Untappd 4,58

Som I kan se bliver dette psykopatisk vildt godt og en dejlig lørdag eftermiddag – og vi forventer det kommer til at gå hurtigt med tilmeldingerne!

Pris: 410 kr. på Mobilpay 905150 (Danske Ølentusiaster Aarhus) (har man ikke MobilePay men ønsker deltagelse så send en sms til 3153 8153)

Tid: Lørdag 25. november, kl. 13:00

Sted: Mundhæld, Vestergade 51, 8000 Aarhus
30 pladser.

OBS. Kom gerne lidt før og køb en starter-øl, og støt vores vært.

Tilmeldingen til ølsmagning er bindende, men bliver du forhindret så giv besked på 3153 8153, så kan vi prøve at videresælge din plads.

ANDRE KOMMENDE LOKALARRANGEMENTER

Ændringer siden seneste nyhedsbrev er markeret med fed.

Med forbehold for ændringer:

November, mandag d. 6. kl. 19:00 - Nordtysk smagning, Sted: Åby Bibliotek, v. Niels Løgager og Jannik Toft Andersen
(Se nyhedsbrev af 9. oktober eller <https://ale.dk/regioner/region-ostjylland/lokalafdeling-aarhus/arrangementer/aarhus-nordtysk-smagning-6-11/?returnUrl=/aktiviteter/arrangementer/&returnName=Arrangementer&filterView=list>)

November, onsdag d. 8. kl. 19:00 - Baltisk smagning, Sted: Mundhæld v. Meinhardt Jacobsen og Morten Skov (UDSOLGT)

December, onsdag d.13. - Julefrokost

Januar, onsdag d. 10. - Belgisk smagning v. Keld Jensen

Februar, tirsdag d. 6. kl. 19:00 - Barleywine smagning, Sted: Fairbar v. Meinhardt Jacobsen og Morten Skov

Marts, tirsdag d. 12. kl. 19:00 - Ølmærkeuddeling, Sted: Voxhall

ANDET

ÅBEN giver rabat: Vi gør opmærksom på at ÅBEN Bar i Aarhus har meddelt os at de giver 15 % rabat til medlemmer af Danske Ølentusiaster. Så det er da bare med at komme forbi Rosensgade 28 og smage på deres gode øl!

Årsmødet 2023: 2. oktober afviklede vi et ganske velsmurt årsmøde og derefter en dejlig smagning af 9 lækre øl fra Humleland. Der var genvalg

til hele bestyrelsen, dog valgte Mads Buchwald at trække sig som medlem af prioriteringsmæssige årsager - Tak til Mads for det forgangne år.

Bestyrelsen er således:

Formand: Casper Jensen

Næstformand: Jannik Toft Andersen

Kasserer: Robert Salomon

Menige medlemmer: Casper Hansen, Johnny Madsen, Keld

Jensen, Meinhardt Jacobsen, Morten Skov Nielsen og Niels Løgager.



KONTAKT

Danske Ølentusiaster,

Lokalafdeling Aarhus

Mail: lokalafdeling.aarhusc@ale.dk



Se dette nyhedsbrev i webbrowser |

Ret dine nyhedsbreve

To unsubscribe from future emails, [click here](#).