

## Hyggen sig spræder

Den 30. November 2017 blev året julemiddag afholdt.

I år havde flere forskellig tilbudt at hjælpe med at lave noget med. På den måde kunne vi igen I år nyde rigtig mange og gode retter mad.

Til maden var der fundet forskellige jule øl, som var meget varieret.

Da arrangementet jo lå lige før december måned, har det været svært at få tid til at skrive et lagt og fyldigsgørende referat. Og nu er aftens forløb til det gået i glemsen.

## Bluestone Brewing Co. : Be Merry Amber Honey Ale

Tegning af en vred bi, fik mine øje til at fange etiketten. Bien bære en julehue, bare for at forklare "Merry" i titlen.

Flot rav farvet med stor boblende hvidt skum.

Aroma er ret skarp af citrus med svage toner af karamel. Stærk prikkende karbonering.

Smagen er let sød efterfulgt af ganske udtalt surhed.

Bitter sur eftersmag med halvtørret finish.

4,2%

## Brewdog: Santa Paws Christmas Scotch Ale

Denne sæsonprægede Scotch Ale, Santa Paws, har en solid rygrad fra blandingen af otte forskellige malte, der anvendes i fremstillingen.

Det er en 4,5 % Scotch Ale brygget med skotsk lynghonning.

En robust maltet øl pakket med smag og med en styrke, der tillader dig at drikke den hele (jule-)dagen lang.

5.5%

Scotch Ale

## Nordenfjords Håndbryg: Hjemmebryg No 1. Ålbæk-xmas af Michael Fischer Ålbæk

Ingredienser: Vand, bygmalt (pilsner-, Munich-, cara aroma- og melanoidin-malt), havreflager, humle (Hallertauer og Northdown), kandis, rørsukker, appelsinskal, kardemomme og tysk lager gær.

Pasteuriseret og ufiltreret.  
Brygget på Løkken Bryghus af Nordenfjords Håndbryg.

5.6%  
Dunkler Bock

## Bøgedal: Jul #3

Humle: Centennial, Northern Brewer og Perle  
Krydderier: Lakrids, muscovado, karamel  
Gær: Trapist gær fra Wyeast

Mørkebrun øl med lysebrunt skum.  
Duften er mættet af kaffe, mørk malt, mørk chokolade og lakrids.  
En kraftig "ren" krop med en god syrer.  
Smager af mørk chokolade, mørk ristet kaffe, der går over i engelsk lakrids  
og slutter af med en smag af karamelliseret sukker.  
Eftersmagen er behagelig: kaffe/choko agtig uden at være bitter.

6.7%  
Mørk juleøl

## Biere de Noel: Page 24

Der er en sødlig duft af karamel, hvilket nok er den mest dominerende note, også i smagen. Men øllet er friskt og lidt perlende, prikkende, så den bliver ikke klistret sød. Der er ikke meget bitterhed at spore, men helheden fungerer godt.

6.9%  
Juleøl

## Greene King: Festive Pudding Ale

Fantastisk anderledes, ligesom julekage i et glas!  
En Brown Ale, der er brygget med First Gold og Target Challenger humle, og Pale og Crystal malte.

6.0%  
Brown Ale

## Warwik: Hjertensfryd (Varde Bryghus)

Hjertensfryd er en fransk Biere de Garde, hvilket er en fusionsøl, der dels er under- og dels overgæret.  
Øllet er tilsat et strejf af koriander og appelsin.  
Hjertensfryd har vundet flere regionale ølsmagnings konkurrencer, samt kåret til "Danmarks bedste Julebryg" af Danske Ølentusiaster i 2009.

8.0%

Brune/Dobbel Ale

## Corsendonk: Christmas Ale

Meget tæt og kraftigt skum, der holder længe.

Utroligt krydret og sød duft. Krydret smag (Kanel, enebær, vanille).

Smagen er kraftig og med stor fylde.

Eftersmagen er er godt velafbalanceret med sødme og lidt humle.

8.5%

Belgian Strong Ale

## Flying Couch: Black Ice

Black Ice er en Imperial Stout brygget med en smule laktose, vanilje og kaffe. Den holder 9.5% og jeg ville ønske, at vi havde valgt at fadlagre den. Der var desværre slet ikke nok i første omgang, så vi har valgt at brygge den igen i denne uge. Det betyder selvfølgelig også, at der kommer mere ud på fad, så den når længere omkring end i første omgang. Det kom lidt bag på os, at den solgte så hurtigt.

9,5%

Imperial Stout

## Syndikatet : Evangelisten

En utraditionel øl, tænkt som ledsager til de fleste typer dessert.

Måske kan det udnyttes, at den er så kraftig at den i sig selv indeholder det hele og derfor kan du servere hende som dessert - ikke blot som tilbehør.

Meget få i organisationen kender Elskerindens identitet. Hverken bryggere eller bestyrelsesmedlemmer er nemme at få i tale om emnet.

Ingredienser: Vand, bygmalt, (Munich, pils, ruby, melano og choko), havre, laktose, humle(Magnuml og Mosaic) Vanilje og alegær

IBU: 50

10%

Dessert Stout