

## De stærke kom frem.....



Den 21. oktober stod i Årsmødets tegn, men efter årsmødet var det tid til en stærk prøvelse.

Du kan læse referatet fra selve årsmødet her. Denne side vil kun beskæftige sig med smagningen.

Det var Jacob Hertz, som igen havde tilbudt sin hjælp med at afholde en smagning. Denne gang startede emnet som Barley Wine, da det har Jacobs helt store forkærlighed. Men efter Jacob havde tænkt lidt over det, blev det til stærke øl >9%.

Der med var stilen ligesom lagt for at der skulle nogle procenter inde for. Af samme grund var der denne gang heller ikke tænkt 10 cl af hver øl ind i dagens program.

Jacob fortalte livligt om de 10 stærke øl vi smagte, samtidigt med han spurgte interesseret til hvilke øl de forskellige 19 deltager kunne lide.

Og som altid var meninger forskellige, og det er jo dejligt at smag er så forskelligt.

Men efter at have smagt sig gennem de 10 stærke øl, kunne de 19 medlemmer gå hjem, men en noget forhøjet promille, dog alle i god ro og orden.

Læs mere om de 10 øl, der blev serveret denne aften, her under.

# Carlsberg - Master Brew

Alc: 10,5%

Type: Stærk Luksusøl

Carlsbergs specialbryg tradition startede i 1920-30'erne, hvor man bl.a lavede specialbryg til ære for det engelske kongehus (Tuborgs FF). Master Bres blev lanceret i 1996.

Master Brew giver en oplevelse af en fylsigt og sødmefyldt bryg, med en god balance i bitterheden. Duften er behagelig frugtagtig af modne ananas, æbler og jordbær. Farven er klar rødgylden med merskumsfarvet skum.

# Bryggeriet Frejdahl - Roulv

Alc: 9%

Type: Baltic Porter

Baltic Porter med røgmalt og bourbon lagret, dansk mjød. Kraftfuld og saftig smag, der skaber en eksplosion af nuancer i munden. Chokolade, rosiner, svesker og blommer tilsat røgaroma fra fynsk hvedemalt røget på bøgetræ. Brygget af fynsk bygmalt, fynsk hvedemalt smat dansk mjød.

Roulv er navnet på den måske mest magtfulde Fynbo til dato. Han var Viking, boede og var præst på Helnæs, og har fået hele tre runesten opstillet med sit navn på. En sådan ære har kun været bestikket de ganske få, og vi kender ikke andre personer med samme status fra denne periode. Hans runesten står i dag på Nationalmuseet i København og Grevinde Danners høj i Jægerspris.

# Nøgne Ø - Naked Kiss

Alc: 11,5%

Type: øl

Vi i Nøgne Ø har altid haft et godt øje til Anders Kissmeyer. Ved første lille flirt resulterede i Double Knot Brown/Imperial Brown Ale. vores første samarbejde! Nu har vi fundet tilbage, og gamle følelser er vækket.

Affair frugter, en fuld og rørig sport med masser af solbør. Cirklen er lukket. Nyd den sammen med en god dessert, eller som dessert.

# Sierra Navade - Bigfoot 2015

Alc: 9,6%

Type: Barleywine Style Ale

Bigfoot er et bæst af en øl, fyldt med fed smag af bittersød malt og dynger af aggressiv helkegle Pacific Northwest humle.

Først indført i vinteren 1983 Bigfoot er en kult-klassiker øl brygget i barleywine stil, hvilket betyder en stærk, robust, bruiser af en øl med den raffinerede intensiteten af en vin.

Bigfoot er værdsat af øl samlere for sin øverste cellarability. Under de rette betingelser, kan det ældes som en fin vin, udvikling af nye varianter og karakter som det modnes i flasken.

## Mikkeller - Big, Bad, Worse

Alc: 12%

Type: Barley Wine

Det gik fra slemt til værre? Nah, det er den frække version med højere abv og alderen på røde vintønder. Maltet smag med noter af sukker som giver det en sød smag, der står godt imod humle og frugtighed.

## Kongebryg - Det Stockholmske Blodbad

Alc: 11%

Type: Barley Wine

Den svenske adel modsatte sig dansk herredømme og måtte derfor lade livet. Deres bastard sønner var skyld i at Kalmar unionen ophørte og førte til 300 års krig mellem Danmark og vores daværende oprørske landsdel.

Det Stockholmske blodbad er en øl med en klar tåge af blod som bør drikkes hver gang man kigger over sundet og får den velkendte brændende lyst til at sætte Skåne i flammer .... igen

## Kissmeyer - Barrel Reserve Pipes & Drumes

Alc: 13%

Type: Barley Wine

En ekstremt kraftig og kompleks, kobber gylden øl. Overvældende malt rig duft med tørrede frugter, portvin og eg som de dominerende indslag, en kraftig men blød bitterhed i smagen, der har en let sødme, masser af frugt og malt, vin og træ, understøttet af den høje alkoholprocent, som dog er meget harmonisk integreret. Den meget vinøse karakter, som stammer fra øllets 9 måneder på vore legendariske Niepoort fade, præger den meget lange og komplekse eftersmag.

# Det Lille Bryggeri - Barley Wine

Alc: 10,1%

Type: Barley wine

Denne Barley Wine er brygget i 2011 og er gemt helt frem til 2014 på bryggerens lager. Brygget i meget begrænset mængde. Den lange lagringstid er med til at give øllen en viniøs karakter og god harmoni mellem malt og humle.

# Surly Brewing CO - 1349

Alc: 13,49%

Type: Black Ale

Denne sorte ale blev brygget i samarbejde med en norsk bryggeri, Lervig, og det norske black metal-band, 1349. Beregnet som en krydsning mellem en dobbelt stout og en IPA, 1349 Sort Ale har en rig, tør malt karakter, der ikke er meget ristet. humle noter er beregnet til at være Piney og gran-lignende og mundfornemmelse er beregnet til at være tør og astringerende.

Etiopiske kaffe og blackstrap melasse tilføjes i spabadet og behandles som lag, ikke et brændpunkt, mens Equinox humle blev brugt som en tør-humle.

Etiketten kunst for flaskerne er Plague på trappen (1896) af den norske kunstner Theodore Kittelsen

# Nørrebro Bryghus - Little Korkny Ale 2008

Alc: 12%

Type: Ale

Øl er mørkebrun. Absolut ingen hoved, selv med en kraftig hæld.

Big lugt. Træ, mørke frugter, karamel, brun sukker og en generøs mængde af sprut.

Smag er meget lig næsen. Raisin, figen, karamel, brun farin, træ, alkohol. Temmelig holdige sødestof syurpy. Nogle alkohol varme. Ret godt.

Fyldig, moderat til høj karbonering, sirupsagtig. Sweetness tørrer munden noget.

Samlet set en temmelig god barleywine. Helt sikkert den bedste af de Nørrebro Bryghus tilbud, at LCBO bragt i sidste år.

# Stemnings billeder

