



Medlemsmøde 19. november 2024 kl. 19 på Dronning Louise



Ole Spangsberg skrev i nyhedsbrevet følgende: "I kan roligt begynde at glæde Jer til smagningen på tirsdag. I vil komme til at opleve et både spændende og oplysende foredrag om øl og ølbrygning. Christen er én af de rigtig mange dygtige håndbryggere, som godt kunne starte professionelt, hvis de lige orkede al det praktiske med myndigheder m.m. Faktisk har Christen for flere år siden været ansat som brygger på Warvik i Varde, så han ved noget om brygning. Christen vil præsentere 8 af sine forskellige øl, fortælle om øllene og hvad han ellers går og sysler med vedrørende ølbrygning. - **DET BLIVER BÅDE EN SPÆNDENDE OG VELSMAGENDE AFTEN PÅ TIRSDAG**".



"Han fik ret – ham Ole – det blev en forrygende aften – det vender vi tilbage til – først skal de indledende handlinger overstås"!



18 deltog i fortæringen af dette "bjerg" – bøfsandwich med flæskesvær på toppen, agurker, rødbeder, røde løg, ristede løg og så videre og dertil og oveni små kartofler. Der var vistnok flere, der måtte opgive undervejs selvom den smagte godt.

Så var vi klar til at nyde Bramming druides sammenkogte retter i form af Christen fra Husbryggeriet, men nej! Der var lidt flere formalia, der skulle overstås. **Og nævnes skal også at vi var 35 til smagningen.**



Informationer ved formanden Jakob Sørensen:



Hele november kan der stemmes og lokalafdelingen har indstillet Esbjerg Bryghus med følgende begrundelser: tap take over – smagninger med forskellige temaer - øl butik med special øl og ølfestival – se mere på www.ale.dk



Den 14. december 2024 kl. 11:00 – 16:30 – pris kr. 475 for julemad – 1 snaps og 8 ølsmagninger – tilmelding senest 30.11. til Ole Spangsberg jfr. nyhedsbrevet. Pt. er tilmeldt halvdelen af det ønskede



Datoen er den 21.2.2025 kl. 17:00 – 22:00 i Dokken på Gl. Vardevej, hvor vi har fået plads med en informationsbod - læs mere i nyhedsbrevet eller på www.sepe.dk



Afholdes 14.6.2024 på Esbjerg Bryghus mellem kl 13:00 og 18:00 – Early Bird billetterne – 100 stk. – er solgt og der er i alt 500 billetter – læs mere på Esbjerg Bryghus' hjemmeside.

Årsmødet: Ad pkt. 4 – regnskabet samt de i referatet anførte bemærkninger om regnskabet forelå der nu det endelige resultat fra den nedsatte arbejdsgruppe og Søs fremlagde det færdige resultat og både hende og formanden rettede en særlig tak til Susanne Nørgaard for det store arbejde med at få oprettet et nyt regnskab og bogført relevante poster.

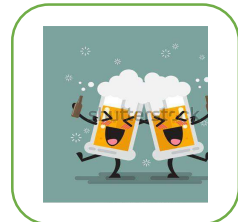
Regnskabet er således på plads og i henhold til gældende regler om regnskabsføring og moms.

Regnskabet udviser en formue på kr. 11.500 og det blev taget til efterretning og godkendt.

Formanden Jakob Sørensen rettede en tak til udvalget og overrakte en erkendtlighed.



Arbejdsgruppen bestod af den glade trio Søs – Åge – Susanne og foreningens kasserer Marianne Hansen



Og så siges der skål og nu er det øl tid!

Formanden sluttede af med at oplyse, at kommende aktiviteter var på plads til og med april samt, at december måned møde ville være juleøl. Han gav derefter ordet til Christen.

Ølmøde (Håndbryg v Christen L. Knudsen) Esbjerg 19. november 2024				
Nr.	Navn	Untappd	%	Øltype & Smagsnoter
1	Sommer Pils	188 Sommer pils	3,9	
2	Schwarz Bier	194 Schwarz Bier	5,1	
3	Bock	195 Bock	6,2	
4	Sort Hvede IPA	173 Sort Hvede IPA	6,7	
	Pause	Pause		Pause
5	IPA Mosaic	184 IPA Mosaic	5,9	
6	Biere de Garde	187 Biere de Garde	6,4	
7	Saaz	186 Saaz	8,1	
8	Min øl Duppelbock	197 Min øl	8,1	
9	Imperial Jule Stout 2023	Imperial Jule Stout 2023	8,7	



Det blev en forrygende aften med godt øl og med Christen ved ølfadet.



Dagens smagning fra nr. 1 til venstre og til nr. 9 til højre

Christen indledte med at berette om Husbryggeriets historie, der tager sin begyndelse med Bryggeriet Danmarksgade og med ekstrakt øl i rigelige mængder, hvilket afstedkom en smagskatastrofe for øllet begyndte pludselig af smage ens uanset hvad der stod på ekstrakten og uheld var der da også undervejs med øl, der løb over og ned i krydderiskuffen så afslutningen på ekstrakten kom i 2009 på Christens 50 års fødselsdag. Dertil kommer en periode hos Warvik i Varde, men i dag brygger han hos sig selv, deraf navnet Husbryggeriet som Carlsberg i øvrigt mener han ikke må bruge.



Nr. 1 – Sommer Pils – 3,9 % - Untappd nr. 188 (her kan man ud fra nummeret finde alle oplysninger om øllene) – tappet 6.3.24 – EBC 9 – IBU 33 – en frisk pilsner med lavt alkohol indhold og som bør nydes på en varm sommerdag – bedst før ”Ved åbning” og sådan står der faktisk på alle flasker.



Nr. 2 – Schwarz Bier – 5,1 % - Untappd 194 – undergæret og en typisk østtysk øl brygget efter Deutsches reinheitsgebot - tappet 6.8.24 – EBC 38 – IBU 22 – en øl han selv sætter pris på.

Opskriften er hans egen, men kan være fremkommet ved at læse mange opskrifter og så konstruere sin egen – der er ingen grund til at brygge en øl som efterligning af andre, for øllet er jo lavet.



Nr. 3 – Bock – 6,2 % - Untappd 195 – undergæret og brygget efter samme princip som nr. 2. Han fortæller, at han er særdeles glad for Saaz humle som denne øl indeholder sammen med Cascade. Brygget af Pilsner – Care Blond – Biscuit – og Special B malt.

Christen understreger lige, at han ikke bryder sig om IPA selvom der kan smutte en enkelt godt neutraliseret ind.



Nr. 4 – Sort Hvede IPA – 6,7 % - Untappd 173 – så selvom han ikke bryder sig om IPA og hvede øl så kan der dog godt smutte en enkelt ind. Christen fortæller, at han har 3 kogekar stående når han brygger, idet han finder det nemmere at håndtere hele processen på den måde. Brygget af Pilsner – Dark Wheat – Wheat Malt – Roused Barley (røg) – Chocolate Wheat Malte – humlet med Hallertauer – Fuggle – Cascade – og Mosaic – gær WB-06.



PAUSE – TEMPERATUREN ER STEGET ADSKILLIGE GRADER OG DETTE SKYLDES IKKE BURGEREN FOR IKKE ALLE DELTOG I SPISNINGEN ERGO MÅ DET VÆRE ØLLET – GOD STEMNING.



Nr. 5 – IPA Mosaic – 5,9 % - Untappd 184 – brugt 1 humle og 1 malt – måske stået lidt for længe – kan have mistet aroma og smag – EBC 20 – IBU 94 – er blevet til ved et tidligere smash forsøg – smager frisk og af mere jfr. bryggeren – en overgæret øl.

På flere er anført OG og FG – det er henholdsvis farve og smag.



Nr. 6 – Biere de Garde – 6,4 % - Untappd 187 – undergæret men ved flere temperaturer – fransk inspireret – EBC 33 – IBU 27 – tappet 8.10.24 – tidsforbrug ca. 20 timer – igen er der tale om egne opskrifter, men der hentes inspiration fra mange steder og opskrifter, som derefter tilpasses egen smag og opskrift.

- ✚ Bruger kun humle og blade
- ✚ Tilsætter ikke en masse forskellige ingredienser
- ✚ Brygget i 18 år
- ✚ Kopierer ikke andre
- ✚ Hvis stilen hos andre findes god så passes brygget til efter egen smag og ide
- ✚ Brygger ikke for andres smag
- ✚ Er slem til at bruge for megen malt



Nr. 7 – Saaz – 8,1 % - Untappd 186 – Dobbelbock – blevet til ved et uheld da bryggeren smagte en øl fra Hancock – frisk mørk dobbelbock – kun humlet imed Saaz humle. Tappet 24.4.2024 – EBC 51 – IBU 33.



Nr. 8 – Min øl – 8,1 % - Dobbelbock – Untappd 197 - navnet fremkom da Helle smagte på to øl og ved denne udbød "Det er min øl"! Forfriskende med malt og restsødme efterfulgt af frisk humle. Brygget af Munich – Pilsner – Cara Munich og chokolademalt samt humlet med Hallertauer – Mittelfruh og Cascade – undergæret – EBC 38 – IBU 22



Nr. 9 – Imperial Jule Stout – 8,7 % - Untappd 181 - er en øl der lige blev fundet på hylden og medtaget til smagningen – EBC 71 – IBU 33 – Brygget september 23 og tappet oktober 23 – en velsmagende afslutning.

Tak til Christen for et særdeles godt input om hans øl – det var en fin aften.

Ska' vi ikke gemme
lidt Christen?

Uh nej – der er
mangel på tomme
flasker!



Dagens lodtrækning skete efter besvarelse af 3 spørgsmål:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Hvor løb øllet hen? | Ned i krydderiskuffen |
| 2. Hvornår gik de all grain? | 2009 på Christens 50 års fødselsdag |
| 3. Hvad hed Husbryggeriet først? | Bryggeriet Danmarksgade |

De tre vindere var:

- 1. Heidi Ritter – 2. Susanne Nørgaard – 3. Henry Petersen**



Og så kan referenten samlede "kontoret sammen" efter endnu et godt smagemøde!



Finn Thor Sørensen