

Regionen på besøg.



Tirsdag den 24. februar mødte hele 73 medlemmer op til smagningen af finalisterne i Årets danske Ølnyhed 2014.

Det var medlemmer fra hele regionen da denne smagning var slået op som et regions arrangement. Det var også derfor vi omkring den 4/2 kunne melde alt udsolgt.

Aften startede med at lokalafdelingen København Nord bød alle de fremmødte velkomme og opfordrede alle til at gå ind på Ale.dk og stemme når de nu havde smagt på øllene.

Der efter kunne vi så gå igang med at smage det 10 øl, som var med i finale feltet.

Da der var rigtig mange mennesker denne aften, var der en del der løb ud med den en øl efter den anden til bordene, således at alle kunne smage 10 cl af hver af de 10 øl.

Ved de forskellige borde blev der diskuteret og talt meget om de forskellige øl.

Efter af de først 5 øl var smagt kom der en stemme sedl rundt til alle, så vi kunne finde dagens vinder.

Stemmerne i den lave kategori fordelte sig således:

Øl	Bryggeri	Antal stemmer	Procent
Økologisk Mark Hø Øl	Herslev Bryghus	18	26,9 %
TopHop	Hornbeer	17	25,4 %
Orange Crush	Amager Bryghus	16	23,9 %
Foxy Brown	Ugly Duck Brewing co.	14	20,9 %
Pele Ale Singel Hop Amarillo	Midtfyns Bryghus	1	1,5 %

Efter en lille pause kastede vi os videre ud i den stærke kategori. Det forløb på samme måde med at flasker kom rundt, og folk fik smagt. Her blev der også diskuteret livligt.

Efter alle øllene var smagt kunne vi også gøre stemmerne op for denne kategori:

Øl	Bryggeri	Antal stemmer	Procent
Vladimir P	Hornbeer	27	40,3 %
Alstærk Bourbon	Munkebo Mikrobryg	22	32,9 %
Willemose Jubilæums Bryg	Bryggeriet Vestfyen	9	13,4 %
Willemose Julebryg 2014	Bryggeriet Vestfyen	7	10,4 %
Chili Klaus Ghost	Midtfyns Bryghus	2	3,0 %

Efter smagning kunne folk tage glade hjem, og flere af deltager takkede for en find og dejlig smagning.

Så vi tror bestemt ikke det er sidste gang af vi kan samle regionen til finale smagning i Året Danske Øl nyhed.

Ugly Duck Brewing Co. - Foxy Brown

Depending on which dictionary you have the word FOXY can have 5-7 different meanings. One of these is being sexy and sensually attractive. Another is smelling strongly like a fox... The American Pam Grier known as her movie character Foxy Brown is just that - not smelly, but smoking hot and delicious! Like a big glass of chocolate milk you just wanna drink all up. The movie in which she stars is from 1974. Foxy Brown is a whole lot of woman. Foxy Brown is also a whole lot of Brown Ale. Enjoy her.

Foxy Brown fra Ugly Duck er opkaldt efter den amerikanske film "Foxy Brown" fra 1974, hvor skuespillerinden Pam Grier spiller en utrolig "hot", sexet og meget attraktiv kvinde af samme navn. Denne Brown Ale er også utrolig attraktiv med en kompleks og rig duft og smag. Om den også er sexet må du selv vurdere!

Vol. 5,9%

Amager Bryghus - Orange Crush

For nu at være helt ærlige, så var det slet ikke meningen, at vi skulle brygge sammen med Cigar City Brewing I år. Men vi fik en mail fra brygmester Wayne Wambles, som skrev: "Hej allesammen, jeg kommer til Copenhagen Beer Celebration igen i år, skal vi ikke brygge sammen?" Og da Wayne ikke blot er en af de mest sympatiske personer i ølverdenen men også en af de dygtigste og mest innovative, ja så var der ikke så meget at betænke sig på, selvfølgelig skulle vi brygge med Cigar City også i år!

Øllen vi landede på blev "Orange Crush" en såkaldt Session IPA - lav i alkohol og potens, men med super høj drikkelighed. Kraftigt tørhumlet med de mest saftige amerikanske aromahumler: Citra, Mosaic og Simcoe - og så med en særdeles solid dosering af vores hemmelige ingrediens, en super velduftende variant af tørret appelsinskal fra amerikanske appelsiner.

Orange Crush er tænkt som en tørstslukker, og vi er næsten sikre på, at du vil kunne li' den. Og Wayne, du er velkommen til at kigge forbi når som helst!

Ingredienser: Vand. Malte: Pale, Crystal, Cara-pils. Humle: Herkules, Citra, Simcoe, Mosaic. Tørret appelsinskræl. Gær: US-ale.

Vol. 5,0%

Midtfyns Bryghus - Pale Ale Single Hop Amarillo

Midtfyns Pale Ale Single Hop - Amarillo er en amerikansk Pale Ale som kun er humlet med én humle, nemlig Amarillo. Dette giver en frisk humlet øl, med masser af humle.

Amarillo humlen har en frugtig smag og duft som leder tankerne hen på citrus, melon og tropiske frugter.

Serveringstemperatur 6-10 grader

Indeholder: Bygmalt

Flaskens indhold svarer til 1,6 genstand

Plato: 11,4

Vol. 4,7%

Hornbeer - TopHop

TopHop er en humlet øl, en India Pale Ale det vil sige med moderat bitterhed på ca. 40 IBU, men med masser af duft og aroma fra den nyeste høst af humle.

Vi har brugt de amerikanske humler centennial, simcoe, cascade og amarillo. TopHop er med 4,7% alkohol, en noget lettere øl end traditionel IPA. Vi har brygget den med Munchenmalt og karamelmalte for at give den en smule sødme og lidt karamelsmag, og farven er blevet lys rav.

TopHop er den perfekte øl til krydret mad, til de kraftige oste, blåskimmel og lignende - men TopHop går nu også fin alene.

Vol. 4,7%

Herslev Bryghus - Økologisk Mark Hø Øl

Mark Høøl er en helt ny type øl brygget på hø i stedet for humle. Den er syrlig og frugtlig i smagen, da den er vildtgæret på hø - til gengæld har den ingen bitterhed fra humlen. Mark er terroir - vores landbrug, vores liv og vores kultur. En øl brygget udelukkende med råvarer fra Herslev, og dermed en øl, som smager af Herslev. Høøl dufter af frisk hø, rabarber og friske frugter, og smagen er helt særegen et sted mellem øl, cider og vin.

Vi anbefaler, at Høøl serveres kold - gerne i et højt glas som aperitif eller til fisk, skaldyr og grønne salater.

Karaktertræk: Duft rabarber og frisk hø. Syrlig og frisk.

Farve: Strågul og let uklar

Bitterhed: Lav, 5 IBU

Sødme: Meget lidt sødme, syrlig

Indbrygningsprocent: 15% plato

Servering: 5-7° C

Vol. 4,9%

Munkebo Mikrobryg - Alstærk Bourbon

Strong Scotch Ale er en stærk ale som traditionelt blev brygget i Edinburgh i det 19. århundrede og blev bedre kendt som en Wee Heavy. Ligesom den originale Alstærk, som er blevet til en af den mest populære øl blandt Munkebo fans, har denne stærk skotsk ale 7 forskellige nøje udvalgte mørke malte samt et lavt indhold af bitterhumle som fremhæver maltsødmen. Til glæde for vores fans har vi lavet en helt speciel udgave af Alstærk. Lagret på amerikansk egetræ med en særligt udvalgt Knob Creek Kentucky Straight Bourbon Whiskey har Alstærk Bourbon fået en endnu kraftigere karakter og kompleksitet samt noter af røg og whisky som godt supplerer maltsødmen. Øllet bør nydes ved 10-12° C i et originalt Munkebo glas for at fremhæve aromaen og deles gerne med venner.

En jætte, som hed Mundilfare havde to smukke og strålende børn. Sønnen, kaldte han for Måne og datteren kaldte han Sol. Guderne så dette og mente, at det var praleri og udtryk for hovmod, hvorfor de som straf satte de to børn til at styre vognen med månen og solen. Hestene som trækker Sols vogn hedder Alstærk og Årvågen. De jages af ulven Skoll, som en dag vil sluge solen.

Vol. 9,2%

Midtfyns Bryghus - Chili Klaus Ghost

Ghost chilien er en af de mest berømte og berygtede chilier i verden. Berømt for sin søde chilismag, men også berygtet for sin intense styrke på over 1.000.000 SHU. Til Chili Klaus Ghost bruger bryggeren røget ghost chili der sammen med den belgiske inspirerede øls maltfyldte og den milde humlesmag fuldender en lang og varm øl oplevelse. Bryggeren har haft fokus på at ramme et

niveau af chili så man føler varmen og smager chilien, men uden at lamme smagsløgene.

Serveringstemperatur 8 -12o

Indeholder: Bygmalt

Flaskens indhold svarer til 3,1 genstand

Plato: 21,8

Vol. 9,2%

Hornbeer - Vladimir P

VLADIMIR P er en Triple-Russian XXL Imperial Stout - en helt ny ølkategori, brygget med uendelig stor respekt for den populære præsident, der uegennyttigt satser al sin energi på at gennemføre upopulære beslutninger. Det er egenskaber som befolkningen generelt savner hos politikere overalt på kloden. Men også den store grad af empati, der bliver udvist, når mindretal skal beskyttes. Hvordan han med beslutsomhed annekterer landområder med mindretal, der udviser sympati for den karismatiske præsident. Præcis som han beskytter det lille mindretal af nationens egne mænd, der synes bedre om andre af nationens mænd, end de synes om Petruska og Varushka. En tur bag tremmerfår dem som regel på bedre tanker. Så vestens politikere kan sandelig lære noget her. Det er nok derfor de nu er sure. Vladimir P er en naturlig arvtager for Tsarina Katarinas foretrukne Russian Imperial Stout på 8,2% fra Hornbeer. Det er 100 år siden, godt og vel. Hun var ikke just kendt for sine demokratiske tilbøjeligheder. Var lidt kold, kolerisk og beregnende. Men når hun kunne drikke en Russian Imperial Stout, så må tiden nu være til en Triple-Russian XXL Imperial Stout på 12%..

Vol. 12,0%

Bryggeriet Vestfyen - Willemoes Jubilæums Bryg

I maj 2004 blev den første specialøl under det stolte navn Willemoes præsenteret ved den store danske Ølfestival i København.

Vi vil gerne fejre 10året sammen med jer, derfor er vi i fuld gang med at brygge en jubilæumsbryg særligt til lejligheden og med det simple formål at forkæle enhver Willemoes-nyder.

De to brygmestre, der siden 2004 har stået bag Willemoes-serien er gået sammen om at brygge en Imperial Brown Ale, hvor chokolademaltens ristede toner giver perfekt modspil til sveskernes syrlighed.

Bryggen er til sidst krydret med den eksklusive Royal Danish Navy Rum. en ægte dansk flåderom, genskabt efter apoteker A.H. Riises originale recept på den rom, han kreerede og leverede til flådens skibe.

Vi håber den vil falde i god smag - Bør serveres ved 8-9 °C.

De bedste hilsner

Henrik Sørensen - Brygmester for Willemoes 2004-2009

Christoph Behnke - Brygmester for Willemoes 2009-

Vol. 7,0%

Bryggeriet Vestfyen - Willemoes Jul 2014

Dansk Rugøl - Willemoes Jul 2014 er en rugøl med en cremet mokka-krone og en farve, der leder tankerne hen på teaktræ.

Med smag af karamel, bær og rosiner. Med duft af røde bær, citrus, mango og et strejf af lakrids og peber.

Bemærk: Willemoes Jul 2014 er en årgangsoel. Øllen udkommer sammen med vores øvrige juleøl i efteråret 2014 men sælges kun i et begrænset antal.

Willemoes Jul brygges hvert år efter en ny opskrift. Den første blev brygget i 2006, hvor øllen blev kåret til Årets Ølnyhed af Danske Ølentusiaster.

Vol. 8,0%

Stemnings billeder



