

Sol og Forår



Endelig opbrændt den længe ventede dag, nemlig den 30. marts 2016, hvor foråret skulle smages.

Vi afholdte dette arrangement som vores marts smagning. Vi mødtes til en omgang påskeøl på Telefonfabrikken i Gladsaxe.

Det var blevet til 10 medlemmer der havde valgt at bruge denne aften på at smage på 9 dejlige forårs øl.

Peter, som stod for smagningen, fortalte lidt om hver øl, hvorefter der var en hyggelige snak om øllene. Der kom mange meninger om de forskellige øl, det er jo dejligt at smag er så individuelt.

Indslev Påske Hvede



Indslev Bryggeri er et familiebryggeri beliggende nær Middelfart på Fyn. Indslev brygger udelukkende hvedeøl, og har endda ansat en ægte tysk brygmester, Stefan Peter Stadler, som har 30 års erfaring med hvedeøl.

Deres Påske Hvede er på 6%, og er en uklar gylden øl. Det er en hvedeøl med godt med humle, så skummet var hvidt, tæt og holdt længe. Ud over gær og hvede, dufter øllen derfor også skønt af humle. Aroma humlen er brugt så liberalt, at jeg nærmest synes at øllen smager af blomster. Øllen har en god muldfylde af en hvedeøl, og en mellemlang eftersmag som både er sød og bitter.

Skagen Bryghus: Skaw Påske



Stilen er Amerikansk Bitter Ale. Gylden frisk, frugtig og fyldig ale (de 3 F'er). Krystalklar og skummende ale, med en bitterhed over middel og god humlesmag. En påskebryg som er skabt til påskefrokosten eller grillet lammekølle med persille og hvidløg.

Ørbæk: Påskebryg



Krydret duft der bærer noter af kardemomme og allehånde, den har en fyldig smag og en let humlebitterhed med søde nuancer af frugt, kaffe, chokolade og lakrids.

Flying Couch: Dude



Flying Couch Dude 5,5% har en gylden farve og et hvidt skum. Aromaen har noter af citrus, græs og tropiske frugter. Smagen er let og frugtig og går over i en tør bitter eftersmag. Brygget med økologisk pilsnermalt, Cara og hvedemalt. Er brygget med økologisk humle og gær.

Det Lille Bryggeri: Easter Bunny Beer



Easter Bunny Beer en Amerikansk Pale Ale som passer perfekt til frokostbordet. Aroma og smag fra humle og frugt (noter af abrikos og fersken). Bitter og ristet maltsmag.

Amager Bryghus: KÅÅÅD



Humleknægtene på Amager Bryghus bliver mere end kåde, når de får lov til at lege med humlen i øllet. Indimellem bliver det for meget, men oftest er de amagerkanske øl lige i øjet og udfordrer smagsløgene på en meget lystig måde. Den amerikansk inspirerede forårs-IPA er velafbalanceret og har et dejligt frisk aggressivt humlebid med toner af appelsin, mango, fyrrenåle, lyng og nyslået hø. Trods sin vedvarende bitterhed er den både forførende og letdrikkelig. En berigende forårsbebuder fyldt med solskin.

Skands: Lille Gul



Det Brøndby-baserede bryggeri Skands, har brygget denne påskeøl med 8% alkohol, specielt til Kvickly i Allerød. Der er tale om en flot ravgylden øl, med et blødt hvidt skum, skummet forsvinder dog hurtigt. Øllen dufter meget sødligt og blomstret, og i både duft og smag fornemmer man at øllen kunne være lavet på en rigtig god honning. Der giver et rigtigt lækkert smags- og kvalitetsindtryk. Øllen har dog samtidig en god bitterhed der får den til at virke let og

forfriskende selvom der er fokus på det søde. Det søde i øllen giver en god varme på en lidt kold dag, mens det bitre giver et indtryk af noget friskt. Det er altså en rigtig forårsøl til når de første blomster viser tegn på liv, mens vinteren slipper sin sidste magt over temperaturen. Det giver et rigtig godt helhedsindtryk, i en øl jeg godt kunne drikke mere end en af, selvom den høje alkoholstyrke nok ville gøre sit indtog.

Det Lille Bryggeri: Forårsbryg



Duften af appelsin, lakrids og humle sætter sanserne i gang. En flot ravfarvet øl med et hvidt skum, en frisk maltet smag, med flot lakridspræg, en øl som hænger i ganen til stor nydelse. Passer godt til påskefrokosten eller kan nydes kold i forårssolen. Ufiltreret og upasteuriseret. Brygget på malt, humle, vand, gær, appelsin og stjerneanis.

Herslev Bryghus: Forårsbryg



Type

Kombination af lys trappist og amerikansk IPA

Beskrivelse

Vi har brygget Økologisk Forårsbryg af vores egen bygmalt tilsat lidt hvedemalt. Det er en overgæret øl, som har det hele: Flot gylden farve, og en frisk, frugtlig

duft og smag med stor styrke og fylde. Balancen mellem sødme og bitterhed er perfekt med strejf af citrus fra Cascadehumlen. Forårsbryg er en stærk øl, der smager af mere.

Anvendelse

Forårsbryg er fortrinlig til forårets og påskens retter. Drik den for eksempel til lammekølle med kartofler og myntegeleé.

Stemnings billeder

