

Sur, uden vi blev sure!



Den 21. marts 2018 var det tid til vores marts smagning. Emnet var sure øl.

Mange havde givet udtryk for at de skulle være med til at prøve dette, og der var også et godt fremmøde.

Sur øl deler vandene meget, og intet kan folk ikke få det surt nok eller kan de slet ikke lide det. Og det galt også deltagerne i denne aften.

Kim og Jerry havde fundet 11 øl. Vi lagde ud med nogle ikke så sure season øl, for at alle lige som kunne være med.

Efter at folk ligeså langsom blev vænnet til det sure, blev øllende også mere og mere sure.

Man kan sige at humøret steg men øllene blev mere og mere sure.

Selv der var deltager der på forhånd ikke var til det sure øl kunne alle gå hjem med en god oplevelse af denne øl type.

Dragonfly MITTA MITTA



Denne øl har vi opkladt efter Mitta-floden er en storslået australsk ørredstrøm. Floden ligger i skyggerne af Victoria's højeste bjerg – Mount Bogong. Det er her de brune ørreder kan fanges.

Lys i farven og med et flot fint hvidt skum. Frugtig og med noter fra krydderier i duften. Let og perlende med en frisk og let krydderet smag.

Type: Saison

alc: 3,5%

Land: Danmark

Willemose 55, Bryggeriet Vestfyen



GYLDEN · KRYDRET · CITRUS

Saison er en gylden, overgæret specialøl brygget af dansk korn med en krydret duft, frugtig smag og bittersød eftersmag.

Saison fås på 75 cl. flaske med korkprop og forhandles i alle COOP butikker.

Type: Saison Lagret

alc: 5,7%

Land: Danmark

Ebeltoft Julesaison



Type: Saison

alc: 6,1%

Land: Danmark

Anchorage Whiteout Wit Bier



This is a variation on the classic Belgian Witbier style, but aged in French Oak Chardonnay barrels

Brewed with lemon peel, black peppercorns and coriander (sic).
Triple fermented – first in the tank with Belgian yeast, second in french oak Chardonnay barrels with brettanomyces, and finally in the bottle with a third yeast for natural carbonation.

Type: Witt

alc: 6,5%

Land: USA

Orval



Orval Trappist er en humlestærk øl, der skiller sig ud fra mængden. Med en alkoholprocent på 6,2 er den en smule stærkere end en normal øl, og den laves ligeledes på flasker af 33 cl stykket. Orval Trappist serveres bedst ved en temperatur på 12-14 grader og drikkes af pokal for den optimale smag og nydelse. Prisen på øllen er 28 kroner og ligger derfor i et fint prisleje, hvis du skal holde et arrangement, hvor der skal øl på bordet.

Orval Trappist er både meget tør og humlet, og derfor skiller den sig kraftigt ud smagsmæssigt. Derfor er det en trappistøl, du enten elsker eller hader. Men en ting er dog helt sikkert. Den skal prøves, for kan du lide den, vil den være en favorit i fremtiden. Øllen er

den eneste, der brygges på bryggeriet, og derfor er den af en unik karakter. Eller det vil sige at der efter sigende skulle findes en lettere Orval, men at denne kun er forbeholdt munkene på klosteret.

Bryggeriet, som er beliggende i Belgien, er internationalt kendt af ølentusiaster. Det har nemlig en fantastisk fortælling. Bryggeriet ligger inde i klosteret Abbey Notre-Dame d'Orval, som har en lang og traditionsrig historie. Klosteret blev grundlagt i 1070, men blev senere brændt ned i 1795. I 1926 fik munkene deres kloster tilbage, og Orval-øllen blev solgt fra 1932 som det første trappistkloster. I dag laves øllen stadig på samme måde, og derfor er Orval Trappist en helt unik øl.

Orval Trappist har et skum, der har farve som fløde og flot lys brun farve, der ser indbydende ud. Smagen er speciel, og enten kan du lide den, eller også kan du ikke. Dog er der ingen tvivl om, at Orval Trappist er en øl, der skal smages som ølentusiast. Den har en fantastisk historie, som ingen kan hamle op med.

Type: Belgian Ale

alc: 6,2%

Land: Belgien

Verhaeghe Duchesse De Bourgogne



"Duchesse de Bourgogne" is an ale of mixed fermentation. It is a sweet-fruity ale with a pleasant fresh aftertaste. This ale is brewed with roasted malts and with hops with a low bitterness. After the main fermentation and the lagering, the "Duchesse de Bourgogne" matures further for many months in oak casks. The tannins in the oak give the "Duchesse de Bourgogne" its fruity character. "Duchesse de Bourgogne" has a full, sweet and fresh taste: it is a ruby red jewel of 6.2 % alc. vol., that best is served in a chalice-shaped glass between 8 and 12°C. A perfect beer.

Type: Rød Flamsk

alc: 6,2%

Land: Belgien

Alvinne Wild West



Type: Sour

alc: 6%

Land: Belgien

Boon Kriek Mariage Parfait



Kriek Mariage Parfait is an "Old Style Kriek" of exceptional excellence, brewed in Lembeek, the village that gave Lambic its name. It is unsweetened, unfiltered, unpasteurised and has no artificial flavours, preservatives or colourings added. "Old Style Kriek" or "Oude Kriek" is a protected E.U. appellation. 400 g of wild cherries per litre are fermented together with a strong Lambic of spontaneous fermentation and aged on 6,200 litre oak foeders (large wooden casks) for 6 to 8 months. Kriek Mariage Parfait is naturally clarified and referments in the bottle. After a maturation of 6 months in the bottle it is ready for tasting. The alcohol content of this Lambic beer is 8 % by vol. Kriek Mariage Parfait has a high ageing potential, keep it by preference for more than two years in a cool and dark place. Pour slowly in 2 dry flute glasses without disturbing the yeast sediment in the bottle and enjoy this epitome of traditional Lambic brewing. Kriek Mariage Parfait has a clear deep reddish color lambic with a nice large pink head with good retention and some lacing. Aroma: tart cherry notes with some mild lambic funk, winy, well supported by its alcohol content. Taste: dominated by loads of fresh tart cherry notes with some mild barnyard and some vanilla notes, balanced against a backdrop of musky roasted oak. Body is full with good carbonation. Serve this beer with magret of duck, roast goose, seared foie gras, foie gras terrine, gamy pâtés, aged goat cheeses.

Type: Frugt

alc: 8%

Land: Belgien

Cantillon Gueuze



Blend of lambics produced during different years.

Beer with a slightly acidic and fruity taste, delicate and woody fragrance and a dry finish that lingers on the palate.

Beer with taste evolution that will keep for a long time in a good cellar.

Type: Geuze

alc: 5%

Land Belgien

3 Fonteinen Oude Geuze



Blend of 1, 2, and 3 year old lambics.

A true Geuze – a blend of 1, 2, and 3 year-old lambic, unfiltered and unpasteurized, and aged in the bottle for at least a year after blending. Refermentation in the bottle gives this Geuze its famous champagne-like spritziness. The lambic that goes into it is brewed only with 60% barley malt, 40% unmalted wheat, aged hops, and water, spontaneously fermented by wild yeasts, and matured in oak casks.

Type: Geuze

alc: 6%

Land: Belgien

Boon Oude Geuze Mariage Parfait



Traditional belgian lambic. 100% spontaneously fermented. Refermented in the bottle. Tart, dry, sparkling and refreshing.

Type: Geuze

alc: 8%

Land: Belgien

Stemnings billeder

