

# DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

## Bang & Harbo



Efter årsmødet deltog 35 medlemmer i ølsmagningen med Bang & Harbo, præsenteret af Michael Harbo og sønnen Markus.

Michael er uddannet fysioterapeut, og efter at have været håndbrygger i 14 år, har Michael og hans venner nu skaleret op til et egentligt fantombryggeri.

Springet til brygning i større skala fik den værst tænkelige start, idet første bryg blev inficeret og måtte kasseres.

Vi smagte følgende øl:

1. Weisse Thilde – en overgæret weiss-bier, som var bryggernes debut-øl, og som de vandt DM-guld med i 2016.
2. The Londoner – en British Golden Ale, som er lavet specielt til London Pub i Aalborg i anledning af pubbens 15 års jubilæum.





3. Biere de Boules – en Pale Ale, som er brygget til (og på opfordring fra) en Petanque-/Boule-organisation. Øllen er nu blevet meget populær på DK's eneste boule-bar i København, og kan måske sprede sig herfra til otte tilsvarende barer i Sverige.

4. Peach Hammer – en frugt-NEDIPA, som er brygget uden bitterhumle, men tilsat 'urimelige' mængder af frugtsaft af fersken, abrikos og pink grape.

5. Tremendous – en amerikansk brown ale, som også vandt DM-guld i 2016. Det er en meget humlet brown ale, så den kunne næsten kaldes en 'brown IPA'.

6. Dark Vader – en undergæret schwartzbier, som var en af otte finalekandidater som Årets danske øllyhed 2018.

7. Sort Soma – en stout med generøse mængder tilsat lakrids, som dog blot fremhævede øllens egen smag. Sort Soma var også en af otte finalekandidater som Årets danske øllyhed 2018.



Alt i alt en underholdende og lærerig smagning afholdt af en engageret og dedikeret brygger,

som gav sine generelle kommentarer både indhold og holdning – uanset om de handlede om øl eller politik og samfundsforhold.

