

Unik øloplevelse



Onsdag den 22/10 2014 blev der holdt årsmøde i Lokalfdeling København Nord, hvor du kan læse hele [referatet her](#).

Efter lokalafdelingens årsmøde var det tid til oktober smagningen, som havde emnet "din øl".

Her var det muligt for lokalafdelingens hjemmebryggere at tage deres egen bryg med, og lade andre smage og evaluere dem.

Der var 5 medlemmer der havde samlet 8 øl sammen, som de vil lade resten smage.

Her under er et lille skema med hvilke øl der var, men jeg vil lade være med at skrive så meget om øllene, da smagsoplevelsen var en individuelt oplevelse.

Vi kan dog sige at alle øllene var gode, og at der ikke var nogle brygfejl. Og smagene var fantastiske, på hver sin måde.

Aftenen gik med rigtig god stemning og der blev talt livligt om øllene og hvordan man brygger øl.

Arbejdsgruppen fik en opfordring til at lave noget lignende, eller lave noget specifikt for de mange håndbryggere der findes. Hvilket vi selvfølgelig vil arbejde videre med.

Øllene der var med til smagningen og hvem der havde dem med:

1 Røg-hvede	4,5%	Jerry
2 Raste øl	4,4%	Nicolaj
3 Hyben Ale	6,5%	Peter
4 Belgisk Dubbel	6,6%	Martin
5 Stærk Lager	7,9%	Jannich
6 Rom-stout	8,5%	Jerry
7 Mørk stærk Belgisk Ale	10,0%	Jannich
8 Røg Porter	6,9%	Martin