

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Smagning af Årets Ølnyhed 2009



Endnu engang lykkedes det lokalafdelingen at få alle 10 kandidater med til det traditionelle smagningsmøde i Aalborg i februar. Så de 44 fremmødte kan være sikker på at have smagt Årets Ølnyhed 2009.

Det blev til en klar sejr til Chili Tripel fra Midtjys Bryghus. Men vi har før været sikre og taget fejl. Så indtil 20. marts kan vi kun gætte på hvilken af de 10 kandidater der løber med hæderen.

Lokalformanden bød velkommen og brugte nogle minutter på at orientere om aktuelle tiltag i foreningen på landsplan, regionalt og lokalt.

Herefter tog vi hul på smagningen af de ti kandidater som i modsætning til i fjor KUN har en gennemsnitlig alkoholstyrke på 7,6 %.

Før smagningen ville lokalformanden vide om nogle af de fremmødte allerede havde smagt alle 10 øl. Der var der ingen som havde. 2 havde smagt 8. 2 - 7. 5 - 6. 5 -



5. 4 - 4. 8 - 3. 2 - 2. Og 7 - 1. Så 10 personer havde altså ikke smagt nogle af øllene før. I år var der kun en enkelt juleøl med i feltet. Skønt at se at Danske ølentusiasters hukommelse er blevet bedre.

Øl nr. 1 - Early Bird fra Bryggeriet S. C. Fuglsang i Haderslev

Et amerikansk forårsbryg brygget af det sønderjyske bryggeris amerikanske brygmester Michael Jordan.

Øl nr. 2 - Fat Cat Red Ale fra Christian Skovdahl Andersens Beer Here

En godt humlet red ale. Så vidt vides brygget på Søgaard's Bryghus i Aalborg.

Øl nr. 3 - OriginAle Darwinian IPA fra Bryggeriet Djævlebyrg

En øl der er brygget som en hyldest til evolutionsteoriens fader, Charles Darwin, der i 2009 ville være fyldt 200 år. I øltypen Double India Pale Ale bruges der normalt amerikanske humler, men bryggerne har bevidst brugt engelsk humle for på den måde at hylde Charles Darwins britiske aner.

Øl nr. 4 - Chili Tripel fra Midtfyns Bryghus

En belgisk inspireret tripel, hvor bryggeren har haft frie hænder til at pirre smagsløgene. En øl af de frække og "hotte".

Øl nr. 5 - Happy Hoppy Viking fra Hornbeer

Bryggeriets hidtil mest humlede øl - en Triple IPA med omkring 130 IBU.

Øl nr. 6 - Willemoes Jul 2009 fra Bryggeriet Vestfyn

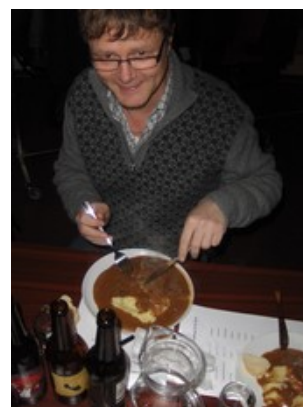
Sjette gang bryggeriet har en juleøl med i dette felt. Øllet har en kraftig vinøs smag med undertoner af mørke frugter.

Øl nr. 7 - Ronkedor fra Thisted Bryghus

Peter Klemensens sidste bryg på Thisted Bryghus brygget sammen med Christian Skovdahl Andersen. De ville lave en fusion mellem sidstnævntes humlingsmetode og førstnævntes stenølsproduktion. Historien er, at når den gamle brygmester (efter egen mening) havde fremstillet "verdens bedste" overgærede porter, kunne han lade sig pensionere med den øl - og det er nu sket.

Øl nr. 8 - Midnight Oil Imperial Stout fra Randers Bryghus

Det første gøgebryg fra Randers Bryghus. En absolut



limited edition - der er kun brygget 930 flasker. Denne fyldige Imperial Stout er resultatet af mange gode bryggers indsats. Der er ikke sparet på gode råvarer og tid.

Øl nr. 9 - Beer Geek Brunch Weasel fra Mikkeller

Denne Imperial Oatmeal Stout er brygget med den vietnamesiske kaffesort Ca Pe Chon, som er en af verdens dyreste kaffe-sorter. Denne kaffe er lavet af afføringen fra væseldyr. De sydøstasiatiske dyr spiser kun de bedste og mest modne kaffebønner. Enzymer i deres fordøjelsessystem hjælper til at nedbryde bønnerne. Herefter indsamles afføringen som indeholder de hele bønner og bruges til væselkaffen. Kaffen har en kraftig smag og en endnu kraftigere aroma. Nogle mener endda, at kaffen øger sexlysten!

Øl nr. 10 - Black Magic Woman fra Hornbeer

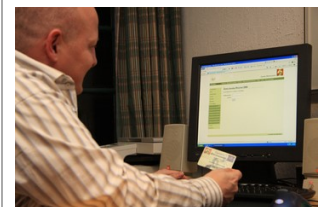
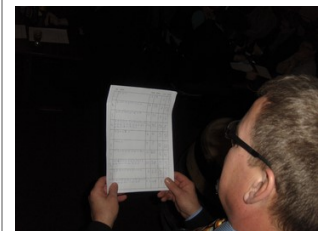
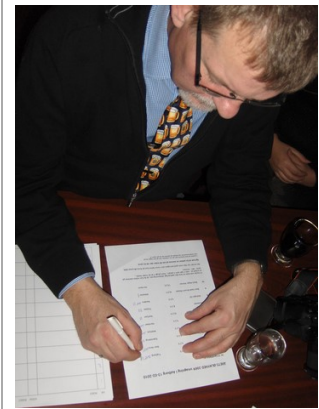
Bryggiet kalder selv dette bud på en anderledes stout for en rigtig "mandfolkeøl" med meget af det hele. Der er blandt andet brugt tørverøget malt og der er brugt mere humle end ellers for at balancere den kraftige maltprofil.

Madholdet havde kokkeret Bøf Stroganoff som blev serveret med kartoffelmos og brød til. Det kom på bordet efter øl nr. 5.

Som noget nyt var der stillet en computer til rådighed, hvis deltagerne skulle få lyst til at stemme straks efter smagningen. Det tilbud var der en del som benyttede sig af.

Som sædvanlig var der afstemning - hvor hver deltager kunne ytre sig om hvilke øl han eller hun mente fortjente guld, sølv eller bronze. Herunder ses resultatet:

ØL	BRYGGERI	ALKO%	POINT	STEMMER	1 ^{PL.}	PLAC.
Early Bird	Fuglsang	5,5	7	3	2	9
Fat Cat	Beer Here	4,7	17	10	2	7
Red Ale	OriginAle					
Darwinian	Djævlebryg	8,5	20	10	3	6
IPA						
Chili	Midtfyns	9,2	75	32	17	1
Tripel						
Happy						
Hoppy	Hornbeer	9,2	14	6	3	8
Viking						



Willemoes Jul 2009	Vestfyen	10,5	5	4	0	10
Ronkedor Midnight Oil Beer	Thisted	8,5	20	12	2	4
Geek Brunch Weasel Black	Randers	9,9	39	21	3	3
Magic Woman	Mikkeller	10,9	20	11	3	5
	Hornbeer	11	49	23	9	2