



Medlemsmøde 15. Juli 2025

In the Summertime

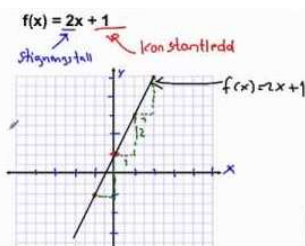


Lyder det ikke fristende? – Således indledte Nyhedsbrevsredaktøren sin udsendte meddelelse og fortsatte alt medens solen stille gik ned over Nordsøens vover og den strandede kutter på Houstrup Strand:



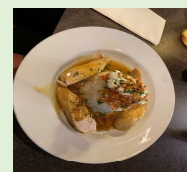
Som vist nok den eneste lokalforening i landet, holder vi i Esbjerg fast ved, at der også skal være en ølsmagning i juli måned. Vi har denne gang valgt at fokusere på sommer, sol, musik og gode øl - (som dog ikke kun vil være sommer øl). I vil komme til at smage en flok spændende dråber, som enten har med sommer eller musik eller begge dele at gøre. Hver øl bliver kædet sammen med et stykke musik, som enten har noget med sommer at gøre som eksemplerne her, eller på anden måde relaterer til den pågældende øl. Glæd Jer til en hyggelig, velsmagende og vellydende sommeraften på Dronning Louise.

Summertime 2025



Selvom det ikke er i vanlig kronologisk referat følge så tillader jeg mig et spring og bringer straks oplysningerne fra statistikkontoret for dermed at afsløre hvordan det gik: 20 mødte frem til spisning og 36 til smagning – mon ikke der også bliver sommermøde i 2026?

Efter dette spring må vi tilbage på den korrekte afviklingslinje for smagsaftenerne, der som bekendt starter med spisning kl. 18 og som 20 havde fundet vej til. "En stærk sag" må man sige – **Asiatisk kylling med ris toppet med reven gulerod og creme fraiche samt en dressing godt pebret til med Chilli**, hvilket sidste styrkede trangen til en kold øl.



Den musikalske guitar spillende nyhedsbrevsredaktør, næstformand og aftenens sprechstallmeister Ole Spangsberg bød velkommen med en forklaring om kombinationen af sommer, øl og musik, hvortil der var linet op med stor højtaler, storskærm, PC og fjernbetjening – nå ja! Der var da også øl, Det er her nødvendigt med en brugeroplysning til Ole: **"Fjernbetjeningens forreste ende skal helst vende fremad og ikke ind mod dig selv"**

Med tonerne fra Mungo Jerry og hans "In the summertime" var der klar til ølsmagningen, som trak lidt ud i forbindelse med forklaringernes løbende strøm som start, hvilket resulterede i, at formanden impulsivt udbrød "Hvad med en øl som start". Det vandt gehør og straks var den første øl på vej, men vi skal dog lige se, hvad der gik forud inden vi nåede så langt.



Der blev kørt øl ind – pakket ud – opstillet og både – både transportvognmanden og opstilleren havde sved på panden og så blev smagsskemaet uddelt. Det så noget anderledes ud end sædvanligt.



In the Summertime

Tirsdag den 15. juli 2025



Nr.	Bryggeri	Navn Øltype Musik	% IBU Unt.	Bemærkninger
1.	Reeper Bana Hamburg / Mönchengladbach	Helles Lager, helles <i>Musik: The Beatles: Good Day Sunshine (1966) Here comes the Sun (1969)</i>	4,7% 19 3,1	
2.	Verdant Penryn, Cornwall, England	Sundialer New England Pale Ale <i>Blue John: Sundialer (2024) Eddie Cochran: Summertime Blues (1958)</i>	5,2% 50 3,8	
3.	Hjort Beer Ålborg	Angelina Maibock <i>Musik: Brdr. Olsen Angelina (1972)</i>	6,6 30 3,2	
4.	Fuerst Wiacek Berlin	Roadie New England Juicy Pale Ale <i>Musik: Dr. Hook: Roland the Roadie and Gertrude the Groupie (1973)</i>	6,2% 15 4,0	
5.	Friesisches Brauhaus zu Jever	Jever Pilsener Friesisch Herb	4,9% 40 3,13	
6.	Copenhagen Commons København (Bryggeriet eksisterer ikke længere).	Sunny Horizons West Coast IPA <i>Musik: Beach Boys: All Summer Long (1964)</i>	6,5% 65 3,5	
7.	Insight Cellars København, Refshaleøen (Eksisterer vist ikke længere)	Sunstead: Apricot Wild Ale <i>Musik: Kinks: Sunny Afternoon (1966)</i>	6,6% - 3,8	35 øl på Untappd. 4,13 i gns.
8.	Alefarm Brewing Greve	Internal Sunshine Double India Pale Ale <i>Musik: Laid Back: Sunshine Reggae</i>	8,0% - 3,9	
9.	Northern Monk & Trve Brewing Co. Leeds, West Yorkshire / Denver, Colorado	Teeth And Nails Imperial Stout <i>Musik: Chalk Hands: Teeth And Nails (2022)</i>	8,4% 30 3,9	

Der var dog lige et par indlæg, hvor Jakob – formand – efterlyste hjælpere til Øllets Dag og Marianne – kasserer – mindeligt bad om, at indbetalinger til de forskellige smagninger fandt sted på dagen for smagningen, idet de løbende indbetalinger gav en helt uforholdsmæssigt arbejde. Så var vi klar!

Jeg behøver faktisk kun én drink for at blive snalret. Problemet er bare, at man ikke kan huske, om det er den 13. eller 14.

Det var en kvinde, der drev mig til druk – og jeg har ikke engang været høflig nok til at takke hende

Nr. 1 – 5
jfr.
smags-
skemaet
her kan
læses
nærmere



1



REEPER B. – Frisches Helles

4,7% Lager - Helles

INFORMATION

Stil: Lager

Størrelse: 50 cl

Alkoholprocent: 4,7%

IBU: 19

Untappd rating: 3,1 (251)

Frisches Helles er en 4,7% Helles Lager med en mild, men fyldig maltkarakter. Det er en let drikkelig øl, som har en behagelig og afbalanceret smagsoplevelse med en mild humlebittherhed.

Producent:

- Reeper B. er craft beer, der brygges i Mönchengladbach, Tyskland.
- Inspirationen kommer fra Reeperbahn midt i St. Pauli, Hamburg, hvor bryggeriet har adresse.
- Bryggeriet har fokus på at kombinere kvalitet med en let og forfriskende smag, der afspejler den kreative og levende atmosfære i St. Pauli.

2



VERDANT – SUNDIALER

INFORMATION

Stil: New England Pale Ale

Størrelse: 44 cl

Alkoholprocent: 5,2 %

IBU: 50

Untappd rating: 3,8 (24.315)

Best before datoen er 13/08-2025

Sundialer fra Verdant er som en varm brise på en sommerdag – en blød og saftig New England Pale Ale, der lokker med friske citrusnoter, solmodne tropiske frugter og et strejf af urtet friskhed. Brygget med Motueka, Mosaic og Strata for en dyb, frugtlig karakter, mens havre og hvedeflager sikrer en silkeblød mundfølelse.

Let, indbydende og uimodståeligt drikbar – en øl, der lyser op som solens sidste stråler på en perfekt afslappet dag.

3



HJORT BEER – ANGELINA

6,6% MAIBOCK

INFORMATION

Stil: Maibock

Størrelse: 33 cl

Alkoholprocent: 6,6 %

IBU: 30

Untappd Rating: 3,2

Best before datoen er 08/05-2025

Angelina er en smuk, gylden Maibock med masser af krop og et luftigt, cremet skum.

Denne bock-øl har en fyldig maltkarakter, hvor de centraleuropæiske humler balancerer øllen smukt og komplementeres af en let krydret og blomsteragtig aroma.

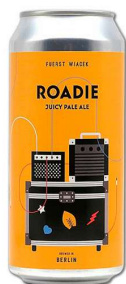
Central Europas humler tilføjer en velafstemt kontrast og bringer kompleksitet til hvert lag af denne udsøgte Maibock. Det er ikke uden grund, at "Angelina" fra Hjort Beer blev tildelt en guldmedalje ved European Beer Challenge 2021.



Man drikker for at gøre andre mennesker interessante

For at gøre samvær med andre udholdeligt, er velopdragenhed en betingelse. For at gøre det behageligt, må der desuden alkohol til

4



FUERST WIACEK – ROADIE

5,5% NEW ENGLAND JUICY PALE ALE

INFORMATION

Stil: New England Juicy IPA

Størrelse: 44 cl

Alkoholprocent: 6,2 %

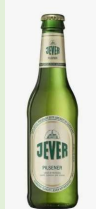
Untappd rating: 4

Bb dato: 16.06.2025

Ikke 6,2 men 5,5

Roadie er en saftig og forfriskende New England Pale Ale, som tager alt det, du elsker ved Citra Krush (en double IPA på 8%), og gør det endnu mere drikkevenligt. Med en tørhumling af Citra og Krush stråler øllen med noter af frisk lime, passionfrugt og grapefrugt, afrundet af en let jordagtig tone, der giver dybde. Denne øl er sprængfyldt med smag og en sprudlende friskhed, hvor alkoholen er tonet ned for maksimal "krushability" – perfekt til de lange øloplevelser, hvor hver tår føles som et friskt pust.

5



Jever Bryggeri er et tysk bryggeri i Jever i Ost-Friesland. Jever er et af de største ølbryggerier i Nordtyskland. Jever Pils er en tysk øl, der er blevet brygget siden 1848 i Friesland (Tyskland) af brygmesteren Dietrich König, som engang døde, hans søn købte fabrikken og kaldte den Theodor Fetkötter die Brauerei, Jever tilhører pt. Dortmund Brau & Brunnen. En øl, der har den karakteristiske farve af en Pilsen, som udmærker sig ved sin gyldne farve ledsaget af et svampelag af hvidt skum, der ikke holder længe. Dens aroma er ret urteagtig, hvor tilstedeværelsen af humle er mærkbar.



Det kan ikke være sommervarmen, der fik Ole til at gå næsten amok ej heller styrtregn eller sommerkuller – faktisk måtte referenten have verificeret udtalelsen hos to kompetente personer – for han sagde om Jever Pilsner: **"Bare drik løs der er ingen smalle steder"** og det endda uden at nævne "pris og vi skal spare" og så videre --- ak ja, hvad skal det da ikke blive til?

Vi skynder os videre inden han fortryder.

Nr. 6 – 9
jfr.
smags-
skemaet
hvor kan
læses
nærmere

6



COPENHAGEN COMMONS SUNNY HORIZONS 6,5% WEST COAST IPA

INFORMATION

Stil: West Coast IPA

Størrelse: 44 cl

Alkoholprocent: 6,5 %

IBU: 65

Untappd rating: 3,5

Best before datoen er 02/08-2025

Sunny Horizons er en en modig West Coast IPA, der indfanger smagen af den nordvestlige stillehavskyst. Denne øl sprudler af smagsnuancer fra fyrretræ, citrus og harpiks, som sammen skaber en forfriskende rejse gennem solrige, humlede landskaber. Brygget med en nøje udvalgt blanding af Simcoe, Amarillo, Centennial, Columbus og Cascade humler, tilbyder "Sunny Horizons" en fyldig og livlig smagsprofil, der vækker dine sanser. Hver tår bringer et strejf af solfyldte horisonter og en tilfredsstillende, humlefyldt oplevelse, der efterlader dig med en sprød, ren finish.

7



INSIGHT CELLARS - SUNSTEAD: APRICOT

6,6% WILD ALE

INFORMATION

Stil: Wild Ale

Størrelse: 75 cl

Alkoholprocent: 6,6 %

Untappd rating: 4

Best before datoen er 21/11-2028

Sunstead: Apricot er en 6,6% wild ale, der indkapsler den rene essens af perfekt modne stenfrugter og giver dig sommerens varme smage året rundt. Grundlaget for denne øl er en blanding af ét-, to- og treårige danske wild ales, lagret på Chardonnay- og Monbazillac-fade. Derefter er øllen lagt på friske, udstenede Bergeron-abrikoser i en imponerende mængde på over 600 gram pr. liter og har macereret med frugten i mere end en måned før flaskning. Resultatet er en øl med en kompleks, blød og saftig karakter, der næsten føles som at sætte tænderne i en duftende, moden abrikos. Uanset årstid transporterer **Sunstead: Apricot** dig direkte tilbage til sommerens højdepunkter med dens levende og frugtige smagsprofil.



Der var også
underholdning
og moderne
kunst

8



ALEFARM BREWING – INTERNAL SUNSHINE

8,0 % DOUBLE INDIA PALE ALE

INFORMATION

Stil: Double IPA

Størrelse: 44 cl

Alkoholprocent: 8,0 %

IBU:

Untappd rating: 3,8

Best before datoen er 9/8-2025

Belma, Huell Melon og Columbus forenes i denne strålende Double IPA, hvor sødmefulde bær, honningmelon og et strejf af krydret fyr skaber en balanceret og nuanceret smagsoplevelse. Den bløde maltbase omfavner humlens friske karakter og lader de saftige nuancer skinne igennem.

Internal Sunshine lyser op som en varm stråle i glasset – en fyldig og livlig oplevelse, der bringer tankerne mod lyse dage og lange, gyldne solnedgange..

9



NORTHERN MONK & TRVE –
PATRONS PROJECT

TEETH AND NAILS

8,4% IMPERIAL STOUT

INFORMATION

Stil: Imperial Stout

Størrelse: 44 cl

Alkoholprocent: 8,4 %

Ibu: 30

Untappd rating: 3,9 (1.242)

Teeth And Nails er en 8,4% Imperial Stout, der virkelig fremhæver alt det bedste ved de klassiske ristede malte og krystmalte. Uden tilsatte ingredienser får denne stout sin dybde og kompleksitet fra en smule crystal rug fra Thomas Fawcett malting, som tilfører noter af kold toffee, ribs og en jordnær krydret undertone. Øllet er brygget i samarbejde med **Trve**, et tungt metalbryggeri fra både *Colorado* og *North Carolina*, og er en del af en fortsat serie med kunstneren *Steven Yoyada*, som er inspireret af bandet **Chalk Hands**.



En noget speciel etiket.

Øl er god mod slangebid, derfor bør den aldrig savnes i et soveværelse

Vist er det rigtigt, at alkohol aldrig har helbredt en mand for hans forkølelse, men det har en læge heller aldrig

At drikke drukner ikke bekymringerne, den fortynder dem blot

Man må lade Ole – han ved noget om musik og dem der klimprer på instrumenterne. Så medens øllet gled ned og musikken lød, så steg støjniveauet til nye højder. En sjov aften med godt øl, men jeg vil overlade til hver enkelt, hvorvidt kombinationen af øl og musik var godt eller skidt og straks gå over til vinderne af lodtrækningen:



Fra venstre mod højre:

Nr. 3 Lars Nielsen

Nr. 2 Per Fabrin Sørensen

Nr. 1 Mona Alslev og til sidst Ole

Finu Thor Sørensen – referatus provocatus

