

Jacobs øl var gode

Onsdag den 25. september 2013 var det tid til lokal afdelingens september smagning.

Denne smagning havde fået Joacob Medici øl som tema, hvilket betød at vi skulle igennem et bredt udvalg af hans dejlige øl.

Finn "Fnuggi" havde været ude og skaffe hele 11 af Jacobs øl, som vi så skulle igennem denne aften.

Dog var der en lille opgave til alle deltagerne, for Finn havde lovet Jacob at give ham en tilbage melding på hans øl. Det valgte Finn så at løse på den måde at alle skulle bedømme øllene på en scala fra 1 til 10.

Således fik alle øllene et antal point med hjem. Pointene kan se ud for hver beskrivelse af øllene.

Men som man kan se var der en "klar" vinder mellem dagens 11 øl. Og det var Jacobs Chili Lakrids øl, som fik hele 9 på scalaen.

Men som det også kan ses lå de fleste øl over middel og vi kan derfor konkludere at Jacobs øl ligger godt til ølentusiasterne.

Aften sluttede af med at Finn ud fra gemmerne fandt en "tag med hjem øl" som også var en Chili Lakrids øl, men dog en anden end den der var smagt tidligere på aften.

Således kunne en god og dejlig smagning slutte, og alle ville prøve at få nogle flere til at deltage i møderne fremad rette. Og det ville jo være super hvis vi kunne blive op mod 50 til smagningerne, for så er der jo store muligheder.

Jacobs Rug (7 point)

Er en lys undergæret pilsner på 4,7%, som er brygget på pilsnermalt og det bedste rugmalt, hvilket giver den specielle friske smag.

Jacobs Speciel (4 point med pil op)

Er en mørk undergæret classic type på 4,7%, som er brygget af pilsnermalt og karamelmalt, hvilke giver den en blød og rund smag.

Jacobs Ale (5 point med pil op)

Er en mørk, overgæret Ale på 5,7 %, som er brygget på pilsnermalt og specielmalt. Der er brugt to typer humle - det giver den fine balance mellem sødme og fylde.

Jacobs Porter (7 point med pil ned)

Er en overgæret, mørk porter på 6,2%. Den er brygget på tre forskellige malttyper. Der er tilsat sirup og to slags humle, som er med til at give den karakteristiske smag denne type porter skal have.

Jacobs Chili (8 point)

Er en overgæret mørk ale på 6,5%, som er brygget af pilsnermalt. Der bruges to typer humle for at skabe bitterheden, og aroma. Der er tilsat naturlig Chili, som giver den skarphed - og det hele rundes af med en fed sirup.

Jacobs Mørk Hvede (7 point med pil op)

Er mørk, Overgæret hvede øl på 7,4%, som er brygget af hvedemalt og pilsnermalt der afrundes med en behaglig bitterhed.

Jacobs Rom øl (5 point)

Er en overgæret blond ale type på 5,7%, som er brygget med pilsnermalt, Münchnermalt, der bruges 2 typer humle som giver bitterhed og aroma. Der er tilsat lækker mørk rom, som giver den fine smag.

Jacobs Portvins Øl (6 point med pil op)

Er en lækker mørk stout på 6,2%. Den er brygget af pilsnermalt, caramel malt og chokolade malt, samt 2 forskellige typer humle. Der er tilsat portvin, som er med til at give den en fine afrundede smag.

Jacobs Chili Lakrids øl (9 point)

Er en overgæret mørk ale på 6,5%, som er brygget af pilsnermalt, og flere udvalgte humletyper, som giver bitterhed og aroma. Der er tilsat naturlig chili,

som giver skarphed, lækker lakrids til at give modspil, sødmen kommer fra mørk sirup.

Jacobs Whisky øl (6 point)

Er en mørk undergæret gylden øl på 7,4%, som er brygget af pilsnermalt, og specielmalt. Her er brugt 2 typer lækker humle. Det er en øl hvor der er leget med smagen, som både har egetræ, maltwhisky sødme og kraft, der er tilsat whisky for at runde smagen af.

Jacobs Cognac (7 point)

Er en gylden guldøl på 8,5%. Den er brygget af pilsnermalt og karamelmalt, samt ti forskellige typer humle, som både giver bitterhed og aroma. Der er tilsat cognac, som er med til at give den en fine smag.

Stemnings billeder

