

Under jorden har alle det godt







Ja alle ved jo at øl har det bedst når det opbevares køligt og mørkt. Det er der nogle der har levet helt ud. Og det er Bunker Beer.

For at se om dette passede var 9 ølentusiaster mødt på Østerbro til lokalafdelingens august smagning. Smagningen forgik i bunkeren på Edvard Griegs Gade, som Bunker Beer har lejet at Københavns Komune.

Stedet er ikke lige til at se oppe fra gaden, men når man få bevæget sig ned af den

forholdsvise lange gang, og der med ned under jorden, er det første der møder en "hylde" fyldt med øl der ligger og lager. Det ser ud til en stor del af øllene har ligget der rimeligt længe.

Selve bunkeren består af 2 runde rum, hvor de en bliver brugt til butik/smagninger og det andet som lager. Der for fandt vi os tilrette på små taburetter i det ene rum. Her tog Henrik fra Bunker Beer rigtig godt imod os. Da alle var kommet på plads i det "lille" rum, som er pakket med øl alle tænkelig steder, begyndte Henrik at fortælle lidt om hvad Bunker Beer er for en størrelse.

Bunker Beer drives af Martin Hokfeld, som i slutningen af 2009 startede Bunker Beer i bunkeren på Østerbro. Det stod lysende klart at en bunker var helt idéel at bruge som lager, til ølsmagning og deverse øleksperimenter. I bunkeren er der optimale betingelser for øl! Der er både mørkt og køligt.

Nu har de dog udvidet med en butik på Viktoriagade i københavn V. Men fælles for begge steder er at der forkuseres udelukkende på nordisk specialøl, da vi på vores breddegrader har en traditionsrig ølkultur, som Bunker Beer gerne vil være med til at sætte i fokus.

Bunker Beer sælger udvalgte danske håndbryg og importerer herudover det bedste øl fra Island, Norge, Sverige og Finland med henblik på videresalg.

Efter introduktionen til Bunker Beer, fortsatte Henrik at fortælle om de øl vi smagte på. Som altid startede vi med den "milleste" først for at gå op til den tunge tilsidst.



Mohawk - Pale Ale

En amerikansk Pale Ale med stor aroma og smag.

Duften er klart tropiske frugter og hints af citrus.

Behageligt i munden med et mild angreb, efterlader en lang behagelig bitterhed.

Passer godt til de fleste amerikanske retter.



HaandBryggeriet - Ardenne blond

Syd belgisk ale.

Haandbryggeriets Ardenne er lavet i samme stil som syd belgiske ales, en bleg frisk og krydret øl.

Elegant i stil og forfriskende for disse nice sommerdage.



Huvila - E.S.B.

Huvila E.S.B. er en mørkebrun stærk bitter ale, som er generøst "hoppified" med Goldings humle.

Dens aroma er frugtig og varm, hvilke giver den en fyldig og kompleks smagen, og lang eftersmag af humle og bitter.

En rigtig Extra Special Bitter, men med sin egen identitet



Haandbryggeriet - Norwegian wood

Traditionel norsk bondehus ale.

En gang var det bestem ved lov af gård i Norge skulle brygge sin egen ale. Alt dette ale havde en naturlig røgsmag og det meste af det var krydret med enebær.

Med Norwegian Wood har Haandbryggeriet genskabt denne traditionelle øltype brygning på den traditionelle måde med enebær grene og bær plukket i deres lokale skov.



Nøgne Ø - Imperial Stout

Nøgne Ø mener den russiske zar ville gerne have haft en stout som denne.

En mørk, rig ale, hvor en generøs sødme med ristet malt bitterhed.

Rigtig god til vanilleis eller mørk chokolade.

