

Regionen mener dette er Årets Danske Ølnyheder

Hyggeligt samvær under smagning af finalisterne i Årets Danske Ølnyhed. (Billet taget af Per Falkjær)



Den 17. februar 2018 var det tid til en Finalesmagning i Årets Danske Ølnyhed. Som de tidligere år havde Region København, som består af lokalafdelingerne Amager, København, Bornholm, Ballerup, Rødovre og os København Nord, valgt at afholde denne smagning sammen. Det sket så hos os på Telefonfabrikken.

Da vi kom lidt sent igang med planlægningen var mulighederne for tidspunktet hvor vi kunne afholde denne smagning ikke så store. Derfor blev det i år et aften arrangement, med mad før selve smagningen.

Det viste sig at være en rigtig hyggelig ide, og hele 50 medlemmer fra de 5 lokalafdelinger (der var ingen fra Bornholm) valgte at tilmelde sig spisningen. Så da kl. blev 17:30 var der et liv omkring telefonfabrikken.

Således var alle på plads til en god buffet kl.18. Og til buffen kunne deltagerne så købe fadøl, hvilket lagt de fleste gjorde.

Kl. 19 var det så selve smagningen der skulle sættes igang, men i mellemtiden var der kommet en håndfuld flere medlemmer frem til Telefonfabrikken.

Kl. 19 startede vi så med at smage de 3 finalister i den lave kategori. Her var der bred enighed om at feltet ikke var nogen stor oplevelse, og der blev efterlyst

nogle bedre øl til denne kategori. Men der havde desværre ikke været flere øl end de 3 at vælge imellem for smagepanelet.

Vi valgte at gemme afstemningen til slut, og du kan se resultatet længere nede.

Efter en kort pause kunne vi så gå til mellem kategorien, hvor der var mere enighed om at det var nogle fornuftige øl smagepanelet havde valgt ud. Men som det næsten altid er med smag og behag, var der forskellige meninger om øllene.

Slutteligt var det tid til den stærke kategori, hvor enighed var stor blandt de fremmødte om at her havde vi med rigtig gode øl at gøre. Da vi havde smagt os gennem den sidste af finalisterne var det tid til at afgive sin stemme i de 3 kategorier.

Mens stemmerne blev talt sammen kunne man nyde resterne af fadøllet, samtidigt med at vi fik ryddet lokalet op.

Og det resultat du kan se længere nede er nu sendt ind til landsforeningen og samlet med alle de andre lokalafdelinger resultater, for at de endelige vindere kan blive offentliggjort på Danske Ølentusiasters Generalforsamling den 24/3.

Efterfølgende har vi hørt rigtig mange sige at det havde været en rigtig god aften, og tror bestemt vil vil forsøge at lave et ligende arrangement næste år.

Resultat af afstemningen i Region København

0,0-4,0 procent

<i>Kandidater</i>	<i>Stemmer</i>
Don't Worry Pale Ale, Svaneke Bryghus	24
Fur Påskefrokost, Fur Bryghus	23
Økologisk Julefrokost, Hornbeer	5

4,1-7,0 procent

<i>Kandidater</i>	<i>Stemmer</i>
Kinky Cowboy IPA, Ugly Duck Brewing Co.	37
Mandarina Man, Amager Bryghus	13
Pommière Calme Houblonée, Svaneke Bryghus	5

Over 7 procent

<i>Kandidater</i>	<i>Stemmer</i>
Trumputkim, Hornbeer	29
Raw Power, Ebeltoft Gårdbryggeri	16
WILDERflower Batch 500, Ebeltoft Gårdbryggeri	9

Øl til maden - Gunnars Ale, Midtfyns Bryghus

Arsenal FC er grundlagt i 1886 og en af Englands mest vindende fodboldklubber. Klubben kendetegnes af at binde traditioner og nytænkning sammen. Arsenal er hjemmehørende på Emirates Stadium, en af verdens med moderne fodboldarenaer, i det nordlige London. Arsenal vurderes på verdensplan til at have 27 millioner fans, heriblandt den engelske dronning. Herhjemme er Arsenal repræsenteret ved supporterklubben Arsenal Danmark. Den øl, er en rød ale, som Midfyns Bryghus brygmester nøje har afstemt efter klubbens farver. Den er sat sammen af udsøgte malt- og humletyper, som giver en duft af sammenhold og en smag af klasse. Den kan med fordel nydes fra en pokal.

Øl til maden - Påske Hvede, Inslev Bryggeri

Da Inslev Bryggeri skulle brygge denne øl havde de det gryende, danske forår i tankerne med masser af lys og blomster som erantis og påskelilje. De har tilsat ekstra humle, der giver et strejf af blomsterduft og gør øllen en smule mere bitter end deres andre hvedeøl. Påske Hvede er gul og lyst rav og er en frisk frugtig hvedeøl med forårsaroma.

Don't Worry Pale Ale, Svaneke Bryghus

Øl type: Pale Ale

Alkoholprocent: max 0,5% (alkoholfri)

Don't Worry er en forfriskende, amerikanskinspireret økologisk Pale Ale, der forkæler ganen med masser af frugt og humle. En sagte struktur af malt og sødme sørger for balancen og giver lyst til én mere. Kom på markedet i april 2017, hvor den afløste Svaneke Bryghus' Greenlight, som er alkoholfri.

Fur Påskefrokost, Fur Bryghus

Øl type: Pale Ale

Alkoholprocent: 2,7%

En rolig og klar øl med en ravgylden farve. Småboblende med tæt cremefarvet skum, der giver fine blonder på glasset, og med humlenuancer og noter af citrus. Fur Påskefrokost er specielt velegnet til det danske frokostbord og udmærker sig med sin lave alkoholprocent på 2,7%.

Økologisk Julefrokost, Hornbeer

Øl type: Northern English Brown Ale

Alkoholprocent: 2,5%

Hornbeer Økologisk Julefrokost er på kun 2,5% – men alligevel med masser af smag. Øllet er ravfarvet, noter af karamel og risten malt og der er smag fra karamelmalt, chokolademalt og humle. Går godt til Det store kolde bord, julemad og seriøse samtaler. IBU (bitterhed): 25 EBC (farve): 41.

Pommière Calme Houblonée, Svaneke Bryghus

Øl type: Øl/Cider

Alkoholprocent: 4,8%

Pommière er en fælles fermentering af ølurt og æblemost med efterfølgende malolaktisk eftergæring. Navnet stammer fra franske ord pomme (æble) og bière (øl). Pommière Calme Houblonée er en lys udgave med en grundig gang koldhumle efter afsluttet 1. og 2. gæring. Urten giver struktur og skum til et festfyrværkeri af æbler, humleharpiks og frisk syrlighed. La Calme Houblonée er på basis af Ingrid Marie æbler og koldhumlet med Nelson Sauvín-humle.

Mandarina Man, Amager Bryghus

Øl type: Tropical IPA

Alkoholprocent: 7%

Et samarbejdsbryg med amerikanske Wicked Weed fra North Carolina, og er en fremragende fortolkning af de hyperpopulære hazy IPA'er i New England-stilen. Øllen har et flot, helt uigennemsigtigt gult/orange udseende, og en meget markant frugtighed i både duft og smag. Den er brygget med mango- og mandarinpuré, og humlet med Columbus, Centennial, Amarillo, Mosaic og Citra.

Kinky Cowboy IPA, Ugly Duck Brewing Co.

Øl type: IPA

Alkoholprocent: 6,5%

Kinky Cowboy er en fusion af amerikansk West Coast IPA og New England IPA. Lys og kantet som en West Coast IPA og masser af frugtig bitterhed og uklar/hazy som en New England IPA. Kinky Cowboy tager sit navn fra den texanske sanger, politiker, forfatter Richard "Kinky" Friedman. Den er humlet med Amarillo og El Dorado. Begge humletyper deler navn med byer i Texas, og ud af det sprang idéen om at opkalde den efter Richard "Kinky" Friedmann.

Raw Power, Ebeltoft Gårdbryggeri

Øl type: Dobbelt IPA

Alkoholprocent: 8,5%

En single hop-tour de force ud i Citra-humlen og dennes eksplosive tropiske karakter, hvad angår både aroma og smag. Med sine 8,5% er det en stærk sag, men de meget massive mængder Citra-humle kamouflerer procenterne overvældende godt, og tilbage står man med ren humlejuice, der er faretruende dunkbart. Måske den til dato mest juicy dobbelt-IPA, der nogensinde er produceret i Danmark.

WILDERflower Batch 500, Ebeltoft Gårdbryggeri

Øl type: American IPA

Alkoholprocent: 7,1%

Bryg nr. 500 og Ebeltoft Hårdbryggeri har lavet en specialudgave af deres Wildflower. Mere styrke, mere humle, mere juleglæde – mere af alting. 'Wildflower' er blevet en decideret kult-øl blandt øl-elskere, og er en perfekt eksekvering af New England-stilen. Meget frugtig, næsten juicy, karakter, med et sløret udssende og en blød mundfylde.

Trumputkim, Hornbeer

Øl type: Russian Imperial Stout

Alkoholprocent: 10%

Brygget som en hyldest til verdens største ledere. Øltypen "Russian Imperial Stout" blev oprindeligt brygget til Kejserinde Catherine den Store i Rusland tilbage i 1700-tallet. Hun var en meget streng kvinde. Lunefuld og uberegnelig. Men hvis hun bare fik sin daglige ration af Russian Imperial Stout – så blev hun til at holde ud. Ville verden blive et sikrere sted, hvis verdens allerstørste ledere fik adgang til Hornbeers Trumputkim? Kodeord er ristede og brændte noter fra malt, rom og kaffe. IBU (bitterhed): 75, EBC (farve): 75.

Stemnings billeder

Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billed taget af Lars B. Jespersen



Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billed taget af Lars B. Jespersen



Billed taget af Lars B. Jespersen



Billed taget af Lars B. Jespersen



Billed taget af Lars B. Jespersen



Billed taget af Lars B. Jespersen



Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billet taget af Per Falkjær



Billed taget af Lars B. Jespersen

