



Medlemsmøde lørdag den 17. januar 2026
på Esbjerg Bryghus
Baltic Porter Day



Det normale møde den 3. tirsdag i måneden – 20. januar 2026 – blev aflyst og flyttet i anledning af Baltic Porter Day med følgende [Vejledende program for dagen - lørdag den 17. januar kl. 11 - ca. ????](#)

Fra kl. 11.00: Interesserede mødes på Dr. Louise. Der er ikke planlagt noget mht. frokost, - det er op til dig selv, hvad du vil nyde på Dr. Louise, som har Baltic porter og andre "sorte øl" på hannerne.

Kl. ca. 12.45: Vi forlader Dr. Louise og går mod Esbjerg Bryghus.

Kl. 13.00-15.30: Esbjerg Bryghus. Smagning af 8 baltiske portere. Da bryghuset ikke er lukket, kan man selvfølgelig møde op uden at deltage i smagningen, og herefter følge med videre på pubcrawl 'en.

Kl. 15.30: Smagningen på Esbjerg Bryghus er slut og interesserede kan følge med på en mini-pub-crawl, som besøger flg. steder

Ca. kl. 15.45-16.45: Vinbaren

Ca. kl. 16.45-17.45: Industrien

Ca. kl. 17.45-18.45: King George

Ca. kl. 19: Måske slutter dagen på Dr. Louise eller Street Food med spisning.

Tiderne er vejledende. Alle steder er med egenbetaling. Der er ikke Baltic portere på hannerne pågældende steder. Endelig er der også den mulighed at tage til Fanø Bryghus, når den baltiske smagning på Bryghuset er slut. Fanø Bryghus har sammen med Dry & Bitter brygget en Baltic porter.

Flere praktiske oplysninger: Det er muligt at koble sig på "turen", når man har lyst. Eneste faste klokkeslæt er kl. 13 på Esbjerg Bryghus, hvis man har købt smagningen.

Deltagerne kan f.eks. vælge at møde på Esbjerg Bryghus og drikke et par baltiske portere uden at deltage i smagningen. **BEMÆRK:** Man behøver ikke at være medlem af Danske Ølentusiaster for at deltage på dagen,



Anslået var der mødt 20 medlemmer op på Dronning Louise og alle med øl i glassene – der var et spisende medlem nemlig nyhedsbrevsredaktøren, der med velbehag nedsvælgede en baksuld. Velbekomme! I samlet flok til Esbjerg Bryghus blev det ikke, idet man sivede stille og roligt afsted når glasset var tomt.



Der var engang!



Der var tilmeldt 32 deltagere og ved et skønsmæssigt "kig" kunne konstatere, at i hvert fald 8 ikke var medlemmer af Ølentusiasterne i Esbjerg. Så 24 medlemmer var mødt frem og det er jo en tilbagegang i forhold til det normale, som er ca. 34! Leif Porsholdt agerede kontrollør og holdt dermed navne -og mandtal, medens Lars Glindemann, der siden 2024 har været enejer af Esbjerg Bryghus bød velkommen og orienterede om smagningen.



Alle var på plads. Peanuts på bordene og så kom det mørke øl og det i rigelig mængde og med orientering om øllet fra Lars Glindemann. Her følger så de første 4 øl med nr. 1 til 4 fra venstre:



1 - Nurme Nuts, 6,5 % . Brygget i Riga – Letland – en øl der i 2024 fik bronze på untapped og sølv i 2025. Collab bryg med Ziemelu Enkurs Bar i Letland – indeholder lager gær – chokolade – karamel malt og hasselnødder.

2 - Tamsus Miskas (Dark Forrest) -6,0 % - Kaunas – Litauen – bryggeriet Genys Brewing Co. – mørk chokolade – aromatisk kaffe – havreflager og humle gær.



3 - Baltic Porter – 7,9 % - Bad Seed Brewing, Ålborg – Danmark – blød smag – ristet malt – chokolade – karamel – lakrids – byg og rugmalt – lager gær.

4 - Nattens Dyb – 8,2 % - Ølsnedkeren – København – Danmark – lagret i 2 år – fra 2024 – bedst før 2029 – kaffe – chokolade – tørret frugt – er en del af en serie ”Skygger i natten”. Har en tendens til lugt og smag af rugbrød.



Det var første runde af det mørke øl og sædvanen tro er humøret og talelysten steget i takt med promillerne og selvom vi nu er ca. midtvejs, så var der ingen pause. Men det gik vistnok alligevel. Og så tager vi fat på de næste 4 med nr. 5 fra venstre og derefter nr. 6 - Nr. 7 – nr. 9. Nr. 8 var på fad.



5 - Pinta Porter Bay – 9,0 % - Wieprz- Polen – Bryggeriet Pinto Craft Beer – caramel og ristede frugter ristet i maltet karakter.

6 - Funky Fluid Leviathan 2025 – 11,0 % - Imperial Rye Baltic Porter – Warszawa – Polen – 7 års jubilæums øl – kokusflager – chokolade – cacao – sødlig og fed olieret.

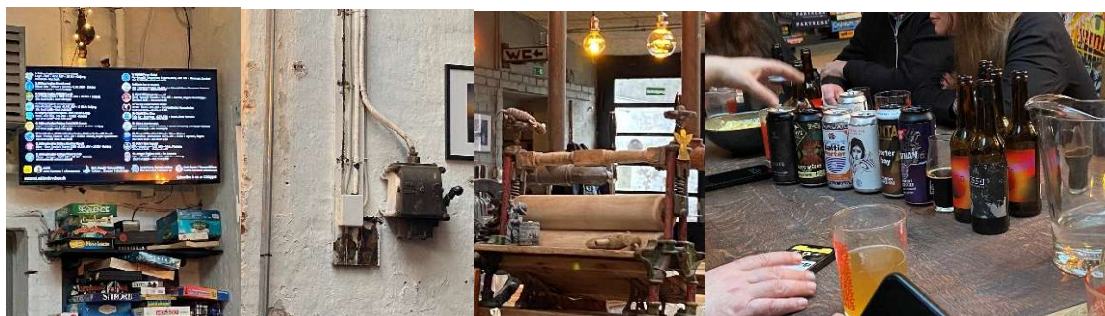
7 - Pohjala – Baltic Porter 11,0 % - Prohjala Brewing – Tallin – Estland – caramel – chokolade og Bison Græs fra Bialowicza Skovene i det østlige Polen – zubr betyder bison og græsset findes også i vodka.



8 - Fuerst Wiacek – 7,5 % - Collab med Puhasta Permafrost, Tyskland untapped guld i 2024 og sølv i 2025 – minder om motorolie men smager dog ikke sådan – chokolade trøfler – brændt karamel – let røg og portvin – serveret i kande fra.

9 – Pohjala Barric Noir – 12,0 % - Tallinn – Estland – lagret på franske creme de cassis fade – chokolade umami – let røg – frugtighed fra solbær. Umami er den 5. grundsmag ud over sød, sur, salt, bitter og så umami.

Vi nåede gennem smagningen, men nævnes skal, at Fritz Thise i anledning af sin fødselsdag spendere en Baltic Porter – tillykke med fødselsdagen og tak for ”skænken”. Tillige skal lyde en ros til arrangementet, hvor Fritz havde været tovholder med mere.



Til slut skal lyde en stor tak til Bryghuset for et godt arrangement.

Hvorledes det gik med pub-crawl vides ikke og skal hellere ikke refereres – god vide om nogen kravlede hjem. / Finn Thor Sørensen referatus provokatus

