

# Regionen samlet for at finde Årets danske Ølbyhed



Igen I år var vi værter for finaleølsmagningen i Årets danske Ølbyhed i Region København.

Den 23. februar var 56 medlemmer mødt op til spisning før selv smagningen. De fremmødte fik serveret en dejlig gang mad, hvor til de kunne købe dejligt fadøl.

Efter en vel overstået gang mad støtte yderligere 12 medlemmer til for at smage de 8 kandidater til Årets danske Ølbyhed 2018.

I alt 68 medlemmer smagte således på de 8 kandidater, hvor efter de kunne afgive der stemmer.

Resultatet af afstemningen blev:

Placering	Øl	Antal stemmer
1	Black Nordic Skies - Amager Bryghus/Modern Times Beer	17
2	Blod, Sved & Tårer - Det Lille Bryggeri	13
3	Sort Soma - Bang & Harbo - Håndbryg	10
4	Mother IPA - Coolship Brewing Company	8
5	Pink Farts & Unicorns - Amager Bryghus	7
6	Hazed And Infused - Flying Couch Brewing	6
7	Dark Vader - Bang & Harbo Håndbryg	3
7	Dirty Dozen 5.1 - Back In Black - Small Batch Brewery	3

Alle de afgivet stemmer er sendt ind til landsforeningen, som vil udnævne vinder til foreningens generalforsamling den 23/3

Det var en hyggelig aften, hvor medlemmer på tværs af lokalafdelingerne fik god mulighed for at smage om øl og holdninger til disse øl.

# Game of Arms - Amager Bryghus

**Udseende:** Den har en sort krop og et meget kort lysfarvet skum, der hurtigt lægger sig. Selvom der ikke er meget tilbageholdenhed, efterlader øllen et godt mærke på glasset.

**Aroma:** Det lugter af chokolade og kaffe. Den stærkeste aroma her er tættest på den af kakao.

**Smag:** Op foran er der en lys bitterhed, som smager lidt som ristet karamel. Der er lidt af en kulsyre kulstof smag. Efter dette er der en brændt træsmag blandet med et strejf af brunt sukker og pebermynte.

ALC: 8,2%

# Agent HAAKAN - SpyBrew

Allerførst er navnet Haakan valgt, da han er en god ven af bryggeriet og han skal med op til The Annual Icelandic Beer Festival og skænke Spybrew i denne weekend.

Det er en 8% IPA med Mosaic humle. Der er ingen bitterhumle da humlekogningsprofilen er noget anderledes end den "traditionelle" IPA.

Der har kun været humle kogt med i 15 minutter samt tilsat humle ved whirlpool og tørhumling.

Mæskeprofilen er gennemført ved en lav temperatur (61 grader) for at få så let en forgærbar sukker i urten. Dette har betydet, at gæren har stort set spist alt sukkeret - derfor den meget lækre og tørre oplevelse, den en brut IPA skal have.

Det er planen at denne IPA skal serveres første gang, som en af Spybrew's øl ved The Annual Icelandic Beer Festival.

Alc: 8%

# Pink Farts & Unicorns - Amager Bryghus



India Style Lager, 4.6%

Amager Bryghus mener selv, at de har skabt den nøjagtige duft af en enhjørnings prut.

Fakta er, at der er

tale om en tørhumlet IPA, og fra bryghuset lyder det: – Tænk lækkert tropisk, tænk fugtig citrus, tænk...

duften af dine mest lækre drømme. Og hvis du lukker øjnene, kan du endda se farven. Det er rigtigt, det

er lyserødt. Denne øl er for alle damer og mænd, der vælger at tro at eventyr faktisk eksisterer.

## Dark Vader - Bang & Harbo Håndbryg



Schwarzbier, 4.8%

Bang & Harbo - Håndbryg er et fantombryggeri udsprunget af to håndbryggers succes ved danmarksmesterskaberne i håndbryg. Bryggeriets nøgleord er sort, blid og indbydende med

koldmæskede sorte malte. I smag og aroma er der noter af h , tørrede frugter, karamel og humle.

## Mother IPA - Coolship Brewing Company



IPA, 5,5%

Claus Christensen og Pia Winther Bargholz fra CoolLab har isoleret en g erstamme fra mother-restauranternes surdej og skabt tre spændende  l. En af dem er mother IPA, hvor der er aromatiske

noter af ananas og citrus. Den passer perfekt til parmesan og parmaskinke på en pizza, som selvfølgelig er lavet på mothers surdej.

## Dirty Dozen 5.1 - Back In Black - Small Batch Brewery



IPA - Black, 6,3%

Bornholms mindste bryggeri, Small Batch Brewery, på Tværmolen i Rønne, har brygget forskellige versioner af IPA'en Dirty Dozen. Version 5.1 er en sort IPA, hvis kendetegn er Cascade-humlens citrusaroma i skøn forening med mørke maltes kaffesmag og brændthed. Nænsomt tørhumlet. Robust, men alligevel en let drikkelig ale.

## Hazed And Infused - Flying Couch Brewing



IPA - New England, 7.2%

Den flyvende sofa fra København Nordvest bidrager med en støvet, ravfarvet øl med et beige hoved.

Aromaen har noter af eksotiske frugter, humle og malt. Smagen er sød med noter af malt, halm, humle og eksotiske frugter, hvilket giver en bitter finish.

## Sort Soma - Bang & Harbo - Håndbryg



Imperial Stout, 8.9%

Bang & Harbo - Håndbryg er en hyldest til at udvikle øl sammen. Derfor er der tale om en open source øl.

Det betyder, at opskrifterne er frit tilgængelige. Denne øl, som er brygget på Randers Bryghus, er en potent, sort øl, hvor der er i aroma og smag er indslag af ristet malt, havre, røg, kaffe og brød.

## Black Nordic Skies - Amager Bryghus/Modern Times Beer



Imperial Stout, 10,0%

Black Nordic Skies er et samarbejdsbryg mellem Amager Bryghus og californiske Modern Times Beer.

Der er tale om en dobbeltmæsket, kraftfuld Imperial Stout brugget med kaffe. Kodeord er naturligvis

kaffe, samt lakrids, vanilje, kakao og Toffee. På en gang både fløjsblød og subtil bitter.

## Blod, Sved & Tårer - Det Lille Bryggeri



Imperial Stout, 11.5%

Signaturbryg for 2017. Det Lille Bryggeri, som ligger i den lille landsby Bringstrup udenfor Ringsted, udvidede i løbet af 2017 deres bryggeri. Det nye brygværk krævede dog en del blod, sved og tårer, før det hele var på plads. Men Blod, Sved & Tårer blev dog først lanceret i foråret 2018 og på Danske

Ølentusiasters Ølfestival. Der er tale om en kraftfuld Imperial Stout, som er tilsat rosinsirup og efterfølgende egetræslagret med rom og kaffebønner.

## Stemnings billeder



**Arets Ølmyhed 2018**  
**Danske Ølentusiaster**  
Sæt **X** ved *din* favorit!

1	<b>Pink Farts &amp; Unicorns</b> India Style Lager, 4,6% Amager Bryghus	7
2	<b>Dark Vader</b> Schwarzbier, 4,8% Bang & Harbo - Håndbryg	5
3	<b>Mother IPA</b> IndianPaleAle, 5,6% Coolship Brewing Company	8
4	<b>Dirty Dozen 5.1 - Back In Black</b> IndianPaleAle - Black, 6,3% Small Batch Brewery	3
5	<b>Hazed And Infused</b> IndianPaleAle - New England, 7,2% Flying Couch Brewing	6
6	<b>Sort Soma</b> Imperial Stout, 8,9% Bang & Harbo - Håndbryg	0
7	<b>Black Nordic Skies</b> Imperial Stout, 10,0% Amager Bryghus/Møsten Times Beer - USA	2
8	<b>Blod, Sved &amp; Tårer</b> Imperial Stout, 11,5% Det Lille Bryggeri	13

**Højt-Skum!**