

Smagte og stemte



Endelig opbrandt den længe ventede dag, nemlig den 27. februar 2016, hvor de 10 øl i anden runde af Danske Ølentusiasters afstemning om årets danske ølnyhed skulle smages. Vi afholdt dette arrangement for Region København. Vi mødtes til finaleølsmagning på Telefonfabrikken i Gladsaxe. Hele 82 medlemmer havde valgt at tage ud til os for at smage på de 10 øl.

Det er derfor vores indtryk, at alle havde en dejlig dag, og fik dannet sig et godt udgangspunkt for at gå hjem og stemme

Flest stemmer fik Charlies Cool Porter fra Hornbeer i kategorien op til 5,9% og Batch 1000 fra Amager Bryghus i kategorien over 6%. Landets samlede resultater offentliggøres på generalforsamlingen den 12. marts 2016 på Dalum Landbrugsskole.

Du kan her under se hvordan stemmerne fordelte sig.

Op til 5,9%

PlaceringØl	Antal stemmer
1 Charlies Cool Porter - Hornbeer	34
2 Goldeb Eye - Ugly Duck Brewing Co.	22
3 Boston - Thisted Bryghus	8
4 Thagaard - Thisted Bryghus	7
5 Hjemstavn Dabsk Ale - Munkebo Mikrobryg4	

fra 6% og op efter

PlaceringØl	Antal stemmer
1 Batch 1000 - Amager Bryghus	20
2 Elskerinden Dessert stout - Syndikatet	19
3 Frejdahl Roulv - Bryggeriet Vestfyen	18
4 Russian Imperial Stout - Midtfyne Bryghus16	
5 Limfjords Porter Lakrids - Thisted bryghus3	

Munkebo Mikrobryg - Hjemstavns Ale

Alc: 4,7%

En ægte dansk Ale, brygget på de bedste lokale råvarer fra området omkring vores bryghus, som ligger i en gammel mølle, få km syd for Munkebo. Vi har hentet fynsk bygmalt hos Refsvindinge Bryggeri og er ved at opdyrke vores egen humle som vi har fundet omkring de lokale herregårder og slotte, men indtil at de er vokset store nok, bruger vi pilgrim humle til at skabe balance mellem bitterhed og aroma.

Vi har med de helt gamle forsker metoder fra 1800 tallet, helt de samme som Carlsberg også brugte da de isolerede deres gær i 1876, isoleret vores egen ølgær fra overfladen af en lille bi. Den har opsamlet noget af det først pollen og gærtammer fra mikrofloraen omkring bryghuset, marts 2015. Vi har selekteret og isoleret en gærstamme som dufter og smager af Fersken og Abrikos og brygget en dansk Ale, med respekt for det gamle håndværk og traditioner.

Vi er stolte af at kunne videreføre de gamle traditioner og håndværket som er gået i arv fra generationer til generation og bruger vores egne lokale råvarer.

Thisted Bryghus - Thagaard

Alc: 5,8%

Sandflugtskommisær Thagaard plantede i 1816, som en af de første, en plantage i Thy. Her trodser birketræer Vesterhavets salte vinde, men må bøde med krogede grene. I forsommeren plukker vi de friske birkeblade, der udgør en afgørende ingrediens i denne liflige øl. Tæt på Nors Sø har vi klippet gran- og fyrreskud, som bidrager med en frisk citrus-aroma til denne venlige og sanse- behagende smagsoplevelse.

Ugly Duck Brewing - Golden Eye

Alc: 5,9%

Ah, følelsen af at have noget rart, blød og lidt sødt i munden! Hey, vent et øjeblik - er, at fyr eller måske kalk under den afrundede overflade af den første smag? Vi tog inspiration fra nogle af de store belgiske mestre, og gjorde denne øl med vores egen specielle twist. Den blege gyldne farve kan gøre det synes cool, rolig og indsamlet, men masser af varianter er derinde. Vi brugte kun Simcoe humle for denne cutie pie, hvilket gør det sprøde, tørre og delikat. Denne øl kan være et godt valg for forførelse, som det er temmelig forførende selv. Nyd det på din egen, nyde det med din elskede, og husk at nyde livet.

Thisted Bryghus - Boston

Alc: 5,8%

Boston American Pale Ale er en velhumlet gylden ale, brygget med de tre amerikanske humletyper Chinook, Amarillo og Simcoe. Det første, der springer i næsen er en dejlig duft

af grapefrugt, og i munden kommer der behagelige noter af harpiks og orangeblomster, efterfulgt af en markant men behagelig bitterhed. Boston American Pale Ale er en øl, der er en oplevelse i sig selv, men også egner sig glimrende som ledsager til både danske frokost/middagsretter og krydret orientalsk mad.

Hornbeer - Charlies Cool Porter

Alc: 5,9%

Charlies Cool Porter er en økologisk porter på 5,9%. Portereren har sit navn fra den politisk ukorrekte tradition der fandt sted i de engelske havne i meget gamle dage. Da tog havnearbejderne, portererne, sig en øl eller to om morgenen, inden de skulle i gang med det hårde arbejde på havnen. Politisk ukorrekt var også Charlie Chaplin i 30'erne og gæve franskmænd, det etablerede satiremagasinet Charlie Hebdo i 70'erne. De gjorde tykt grin med selvhøjtidelighed, med institutioner, religiøse, såvel som magthavere. Ingen gik ram forbi, og der blev delt ligeligt ud til højre og venstre. Men det fik en tragisk slutning ved et fejlt attentat, der kostede 17 personer livet. Det må nødigt få den konsekvens, at der bliver mindre plads til satire og gøren grin med fjolser og magthavere.

Amager Bryghus - Batch 1000

Alc: 6,5%

Amager Bryghus Batch 1000 er som navnet antyder batch nr 1000 brygget hos Amager Bryghus. Hos Amager Bryghus er man glad for humle, så batch nummer 1000 skal selvfølgelig fejres med humle. Masser af humle. Hele 8 forskellige slags, faktisk, tre af dem er tilsat under 2 omgange tørhumling, så der er virkelig lagt op til et ordentligt spark i humleposen.

Øllen har et flot gyldent udseende, den er selvfølgelig ufiltreret, det er jo Amager. Gærresterne får øllen til at fremstå endnu flottere gylden.

Skummet er tungt og hvidt, og holder sig flot. Sammen med den flotte gyldne farve fremstår det som en øl der er virkelig svær at holde fingrene fra.

Når man dufter til øllen er det tydeligt at der er meget humle i, den fremstår meget humlebitter i duften, sammen med nogle noter af gran og en smule blomster.

Meget humle og to gange tørhumling betyder selvfølgelig en bitter øl, en meget bitter øl. Det er ikke en god øl til at introducere nye ølnydere til IPA'ens glæder, da det kræver at man virkelig kan lide bitter øl. Kan man det er det til gengæld også en virkelig god øl, der er værd at opleve.

Bryggeriet Vestfyen - Frejdahl Roulv

Alc: 9,0%

Baltic porter med røgmalt og bourbon lagret, dansk mjød. Kraftfuld og saftig smag, der skaber en eksplosion af nuancer i munden. Chokolade, rosiner, svesker og blommer tilsat røgaroma fra fynsk hvedemalt røget på bøgetræ. Brygget af fynsk bygmalt, fynsk hvedemalt samt dansk mjød.

Roulv er navnet på den måske mest magtfulde Fynbo til dato. Han var Viking, boede og var præst på Helnæs, og har fået hele tre runesten opstillet med sit navn på. En sådan ære har kun været beskikket de ganske få, og vi kender ikke andre personer med samme status fra denne periode. Hans runesten står i dag på Nationalmuseet i København og på Grevinde Danners høj i Jægerspris.

Syndikatet - Elskerinden Dessert Stout

Alc: 10,0%

Imperial Vanilla Milk Stout. Cremet, kraftig og tydelig smag af karamel og vanilje. En utraditionel øl, tænkt som ledsager til de fleste typer dessert. Måske kan det udnyttes, at den er så kraftig, at den i sig selv indeholder det hele og derfor servere hende som dessert – ikke blot som tilbehør.

Meget få i organisationen ved, hvem Elskerinden er. Måske er der endda flere. Hverken bryggere eller bestyrelsesmedlemmer er nemme at få i tale om emnet.

Ingredienser: Malt (munich, pils, ruby, melano, choko-late), havre, laktose, humle (galena, mosaic), vanilje og alegær.

Thisted Bryghus - Limfjords Porter Lakrids

Alc: 7,9%

Den er beviset på at godt øl ikke behøver koste en bondegård og har for mig i lang tid været en "when in doubt"-øl – det sikre kort, når ølkortet virker for uoverskueligt eller kedeligt. Den originale LimfjordsPorter indeholder i forvejen rigelige mængder lakrids, men Thisted har haft gang i øllaboratoriet og tryllet endnu mere lakrids ned i denne sorte nektar til sjælen. Om resultatet ender skidt som resultatet af Lucas' "finpudsede" udgaver af den originale Star Wars trilogi eller smukt som Ridley Scotts Final Cut af Blade Runner vil vise sig.

I glasset ligner den sig selv. Knaldsort og med et tykt og let morkafarvet skum.

Duften er klassisk LimfjordsPorter – brændt, chokolade, røg og en anelse mere lakrids.

På de to ovenstående punkter skiller LimfjordsPorter Lakrids sig ikke synderligt ud fra originalen – det gør den til gengæld i smagen. Smagen lever op til hvad der står på etiketten – masser af lakrids!

Smagen af sød finsk lakrids og lakridsrod overdøver de originale dyder fuldstændigt. Jeg famler lettere febrilsk efter smagsindtryk at lidt røg eller chokolade, måske bare en smule bitterhed, men må give fortabt – jeg kan kun smage lakrids!

Det er svært at genkende LimfjordsPorteren i infernoet af lakrids. En mindre rundhåndet brug af lakrids ville have klædt den, men så ville den måske have haft lænet sig for meget op af sit oprindelige ophav...?Det laver dog ikke om på at LimfjordsPorter Lakrids er, hvis jeg skal vende tilbage til Star Wars, et lige så stort fejltrin som den skrækelige klat CGI-blæver som Lucas fik lavet Jabba the Hut om til.Hatten af for at prøve noget nyt med nationalklenodiet og lad der bare, trods denne misser, komme mere.

Midtfyns Bryghus - Russian Imperial Stout

Alc: 11,0%

Denne stout er brygget med 5 forskellige malte og det giver en mørk og fyldig specialøl og for at afrunde denne russian imperial stout er den lageret med egetræ.

Stemnings billeder







