

## Medlemsmøde 8-12-2014 på Karens Minde : Det lille Bryggeri



René Hansen

Som annonceret fortalte René levende og medrivende om sin tilgang til at begynde med øl, til at begynde at brygge øl og endelig til hvilke slags øl han / de ønsker at lave.

Vi hørte bl.a. :

At alt øl er ufiltreret og upasteuriseret og eftergærer på flaske.

(Så man skal være varsom når man åbner dem.. - kan være levende).

I de 12 år de har eksisteret har de ikke tjent løn hjem..

De, er hans far, hans bror og ham selv - hvor han er brygger og hoved-kraft.

Der arbejdes 50 timer om ugen + - og det **ved siden af et fuldtidsarbejde..**

De vil snart begynde fadøls-produktion.

Bryggeriet har en kapacitet på 200/250 - 300 l hængig af typen.

Der kan laves 2 bryg pr. "dag".

Der er et samarbejdsbryg med Flying Couch i støbeskeen.

Lige nu ligge bryggeriet stille pga. udvidelse.

Derfor havde det også været en lille udfordring af finde øl nok til denne smagning..

Danske mikrobryggere er mere kolleger end konkurrenter.

Man hjælper i udstrakt grad hinanden.

Han var med at starte ølbutikken "Roskilde Øl" i 2002 med egen import af Andechs fra 2003 og 480 øl i sortimentet.

Han importerer stadig Andechs.

Så blev han tilbudt at brygge på Andrik.

Han lærte alt det han kunne hér.

Så læste han en MASSE bøger om ølbrygning.

Fik lov at brygge på Gourmet Bryggeriet.

Og købte endelig Andriks brygværk. Som han nu bygger (og brygger :-)) videre på..

## Vi smagte..



Sættet

Hindbær / Lakrids (ale) 5,8%

- De sidste 4 flasker..
- Der anvendes både ekstrakt og friske bær.
- *Der kommer nok en Version 2.*

American Beauty 3,4%

Indian Pale Ale 6,4%

- Anvendt 3 slags humle.

Julebryg 7,7%

- Belgisk stil
- Med bl.a. koriander

Juleporter 7,8%

- Vel krydret
- Anbefalet temperatur 10 - 12 grader

Abbey Ale 9,6%

Julebryg **Vintage 2014** 10,2%

- Gemme-øl : Beregnet til at ligge 10-15 år..
- *Men smagte også godt frisk :-)*

Bryg 400 10,2%

- René Edition
- 400 EBC
- 114 IBU

/17-12-2014