

Fint besøg fra Fyn



Den 21. april var det tid til endnu en smagning. Forårs vejret var kommet til Søborg, lige som Claus fra Munkebo Mikrobryg.

Der var hele 26 der havde fundet frem til smagningen, så vi kan sige at vi er ved at ligge godt omkring de 25 mennesker.

Aften startede med at Claus fortalte om sin lange vej til at starte eget bryghus. Claus har det meste af sit liv studeret inde for biologi og kemi verden. Han har været brygger i tyskland en del år, inden har kom hjem til Danmark og har så starte sit eget lille bryggeri.

Inden Claus tog til Tyskland var han en dygtig håndbrygger og har taget flere DM i håndbryg. Det er også blevet til en del andre fine anmærkninger. Også mens han var i Tyskland fik han stor ros for sin bryggekunst.

Det er nu ca. 1½ år siden han startede Munkebo Mikrobryg op, og her i år har vi ølentusiaster virkelig givet ham hæder.

Således løb han med 2 fine titler til generalforsamlingen, nemlig Årets Danske Ølnyhed, og Årets Bryggeri hvilke må siges at være rigtig flok af et så lille og nystartet bryggeri.

Mens Claus fortalte blev der smagt på han fantastiske øl, som også fik en historie med på vejen.

Claus kunne fortælle meget og bredt om det arbejde han nu havde lavet, og lidt om de planer han arbejder med hjemme i Munkebo.

Jeg er sikker på vi nok skal smage mere og spændende øl, produceret fra Claus hånd.

Aften sluttede med at vi kunne bestille hans øl til levering i bagsværd, hvilket mange gjorde.

Folkvang



Alc: 5,0%

Type: Bavarian Weissbier

Weibier er en bayersk øl, hvor en betydelig del af malten er hvede og traditionerne går langt tilbage i den bayerske bryghistorie. I det nordlige Tyskland, er den bedre kendt som hefeweizen. Stilen er især kendt for sin lave humlebitterhed og relativt høje kulsyre, som er vigtig for at afbalancere øllets maltsødme og et fast, cremet og langvarigt skum. Den er gæret af en speciel udvalgt sydtysk gær som ved de højere gæringstemperaturer giver skønne noter af nellike og banan. En skøn øl som bør nydes i et stort glas for at lade dufte og aromaen træde frem og fylde glasset. Serveres gerne sammen med fisk og andre lette retter. Den lette humlebitterhed giver en forfriskende og letdrikkelig øl. Serveres ufiltreret ved en 5-7 grader celsius.

Freja er en af de vigtigste gudinder i nordisk mytologi. Hun er frugtbarhedsgudinden og den skønneste af alle gudinder. Hun kører ofte i en vogn trukket af store katte og bor på en af de største gårde i Asgård som hedder Folkvang og ejer halssmykket Brisingamen.

Udgårdsloke



Alc: 5,2%

Type: Black Pilsner

Sort pilsner er en undergæret øl som ligger koldt på lagertanken i flere uger for at give den sprøde og lette pilsner eftersmag. Den har en skøn sort farve fra brugen af mørke malte som giver en skøn smag af chokolade og kaffe. Det er en medium fyldig, mørk øl med et fast, cremet og langvarigt skum. Rødderne af den sorte lagerøl ligger i Tyskland mellem Thüringen og Sachsen. Den ældst kendte Schwarzbier er Braunschweiger Mumme som har været brygget siden middelalderen. Den østlige del af Tyskland har mange unikke mærker af denne stilart fra regionale bryggerier. Serveres køligt ved en 5-7 grader celsius og nydes som en let drikkelig pilsner med en god aroma fra kaffe og chokolade.

Udgårdsloke er konge over jætterne og har viden om runetrolddom. Han er så grum, at selv Thor har en vis frygt for ham. Han bor på en stor gård, som han kunne han flytte rundt ved hjælp af runemagi. Han er bange for at Thor skal komme og hævne sig, for dengang han stjal Thors hammer og Thor måtte klæde sig ud i brudekjole for at få den tilbage.

Sif



Alc: 9,4%

Type: Belgisk Tripel

Oprindelsen af Tripel ligger i Belgien, omkring 1930 da den første gyldne stærke pale ale blev brygget ved Three Lindens bryggeri, hvor de forsøgte at konkurrere mod de lyse pilsnerøl fra Plzeň i Tjekkiet. De assisterede også munkene ved trappist bryggeriet Westmalle, så de kom også med deres bud på en tripel. Brygmesteren ved Westmalle ændrede i 1956 opskriften ved tilsætning af mere humle og tripel fik der sin nuværende form. Navnet tripel kan komme fra at alkoholstyrken som: X for den svageste styrke, XX medium styrke og XXX til den stærkeste øl, svarer til 3% vol., 6% vol. og 9% vol. Den er gæret med frisk belgisk trappist gær kombineret med en god håndfuld bitterhumle, masser af belgisk malt og rørsukker. Øllet bør nydes ved 10-12°C i et Munkebo glas for at fremhæve øllets fantastiske aroma og smag af belgiske frugtestere og humlens blomsterduft.

Sif er gudinde for høsten, Thors kone og skildres som den smukkeste blandt kvinder. Hun har guldhår, da Loke som en ond spøg, klippede alt hendes rigtige hår af, efter at have ligget hos hende en nat. Håret voksede fast på hendes hoved og gror nu som rigtigt hår af guld.

Ragnarok



Alc: 6,5%

Type: Brettanomyces Porter

Kraftigt engelsk porter brygget med masser af mørke malte som giver porteren sin mørkebrune farve og dybe intense smag. De mørkeristede malte giver en skøn eftersmag af chokolade og kaffe. En autentisk porter som drikkes på de engelske havnepubs i 1800 tallet, fra før gæren blev rendyrket. Gæret med en unik blanding af ale gær tilsat forskellige brettanomyces vildgær og gæret lidt varmere for at efterligne en gammeldags gæring i åbne kar. De giver tilsammen en skøn smag med en aroma af stald, hest og læder. Serveres ved en 8-10 grader celsius for at fremhæve aromaen fra frugtesterne og maltsødmen. Duften fra den unikke blanding af forskellige gærtyper, bliver mere dominerende efterhånden som øllet varmes op og fylder glasset med duftstoffer som stald og læder.

Ragnarok er dagen, hvor guder og jætter drager i krig og verden ender. Ordet betyder Gudernes skæbne og betyder, at de fleste guder og jætter vil dø under det sidste og afgørende slag. De få, der overlever, skal sammen bygge en ny og bedre verden. Ragnarok indledes af en serie af naturkatastrofer, som kulminerer i en fimbulvinter, som varer tre år.

Udgård



Alc: 9,4%

Type: Imperial Porter

En imperial porter er en ekstra stærk porter og minder i stil om en overgæret baltisk porter. Ristet byg og chokolademalt giver en dyb, fed karakter og en skøn eftersmag af kaffe. En imperial porter med masser af mørke malte, noter af chokolade, blomme, rosin som afrundes med en skøn aromatisk kaffebønnesmag fra vilcabamba. Gæret ved en temperatur som lader gæren danne frugtestere som giver en blød balance mellem de mørke malte og humlen. Bør nydes ved 10-12°C i et Munkebo glas og dufte hvordan de mørke malte og den høje alkohol giver en skøn aroma som breder sig i glasset, efterhånden som øllet varmes op.

Udgård er landet hvor gudernes fjender, jætterne bor. Landet består mest af klipper, ødemarker og endeløse tætte skove. Jætterne levede af fiskene i vandet og dyrene i skoven, for der var ikke noget frugtbart land.

Alstærk



Alc: 9,4%

Type: Skotsk Wee Heavy

Strong Scotch Ale er en stærk ale som traditionelt blev brygget i Edinburgh i det 19. århundrede. Dette er en variant af de engelske stærke pale ales brygget i Storbritannien på det tidspunkt, som modsvarer en engelsk strong ale eller barleywine. Navnet blev bedre kendt som en Wee Heavy. Denne strong skotsk ale har 7 forskellige nøje udvalgte mørke malte samt et lavt indhold af bitterhumle som fremhæver maltsødmen, kompleksiteten og giver en sand øloplevelse fra det skotske højland. Gæret ved en lav temperatur som lader gæren træder i baggrunden og bør nydes i et originalt Munkebo glas for at fremhæve aromaen. Nydes ved 10-12°C og varmes stille op i glasset for at frigøre aromaen.

En jætte, som hed Mundilfare havde to smukke og strålende børn. Sønnen, kaldte han for Måne og datteren kaldte han Sol. Guderne så dette og mente, at det var praleri og udtryk for hovmod, hvorfor de som straf satte de to børn til at styre vognen med månen og solen. Hestene som trækker Sols vogn hedder Alstærk og Årvågen. De jages af ulven Skoll, som en dag vil sluge solen.

Speipner



Alc: 9,4%

Type: Imperial IPA

India Pale Ale, IPA, er en engelsk øltype der blev udviklet omkring år 1840 med det mål at kunne sejle øl til den engelske koloni, Indien. De engelske officerer savnede deres pale ale som ikke kunne klare temperatursvingninger på den lange sejl tur fra de engelske øer, forbi Afrika og til Indien. De engelske bryggere skabte derfor en øltype der var i stand til at klare sejlturen ved at konservere den med højere alkohol, masser af humle og en ny stilart var opfundet. En Imperial india pale ale er udviklet i USA og er brygget med endnu kraftigere nye amerikansk humlesorter og mere alkohol. Sleipner er brygget med 5 nøje udvalgte kraftige amerikanske humlesorter og er til dem som ikke kan få humle

En humlebombe af bitterhed og aroma. Gæret ved en lidt lavere temperatur som lader gæren træde i baggrunden og fremme de forskellige humlesorters kompleksitet og aroma. Bør nydes ved 10-12°C.

Sleipner er Odins 8 benede hingst. Den kan løbe stærkt som vinden og bevæger sig ligeså godt i luften som på jorden. Sleipners mor er Loke, der omskabte sig til en hoppe for at lokke jættehingsten Svadilfare væk fra sit arbejde med at bygge muren omkring Asgård.

Gleipner



Alc: 9,4%

Type: Imperial Black IPA

En ny ølstil fra det nordamerikanske kontinent. Mørk som en porter og velhumlet som en IPA. Kaldes en Cascadian dark ale eller en Black IPA. Udtrykket "Cascadia" kommer fra Cascade Mountain Range, der omfatter området omkring British Columbia, Washington, Oregon, vestlige Idaho og nordlige Californien. Smagen er en skøn blanding af humle noter som, harpiks, fyrnåle, citrus, balanceret op mod mørke malt typer som giver chokolade og milde kaffe noter. Med nøje udvalgte kraftige humlesorter fra Amerika, tilsat mørke malte opnår en lækker balance mellem humle aroma og maltfylde. Gæret ved en temperatur som lader gæren danne en smule frugttestere som giver en blød balance mellem de mørke malte og humlen. Bør nydes ved 10-12°C i et Munkebo glas som fremhæver aromaen fra de amerikanske humlesorter.

Fenrisulven er bundet med kæden Gleipner i en hule i Jotunheim. Kæden er smedet af fiskenes ånde, fuglenes spyt, bjørnenes sener og bjergenes rødder, kattepoters larm og kvindeskæg. Den er magisk og selv ikke den store og mægtige Fenrisulv kan rive den i stykker. Til Ragnaroks komme vil et jordskælv slippe ulven løs som vil kæmpe mod Odin og til sidst dræbe den mægtige alfader.

Stemnings billeder

