



Medlemsmøde den 21. november 2023
kl. 19:00 på Dronning Louise

Dygtige håndbryggere inviterer til
smagning af egen produktion



Nr. 100

Nyhedsbrev redaktør Ole Spangsberg skrev:



To af de mest trofaste mødedeltagere: **Jens Christian Ørnkov (tv.)** og **Lars Vieland Andersen (th.)** er også inkarnerede og dygtige håndbryggere. Da det ikke er så ofte, at medlemmerne tilbyder at lave smagninger, er vi ekstra meget glade for, at det nu sker, og så endda med egne øl.

Her er, hvad de to bryggere skriver om smagningen:

"Vi har begge været håndbryggere gennem en del år og dermed har vi forhåbentlig fået nogen erfaring i at fremstille nogle liflige øldråber. Mange bryg er det blevet til, og det er altid en oplevelse at få andre til at smage på dem. Vi ser frem til at kunne præsentere de bryg, som vi med kærlig hånd nu har brugt sommeren og efteråret på at få brygget og tappet på flasker.

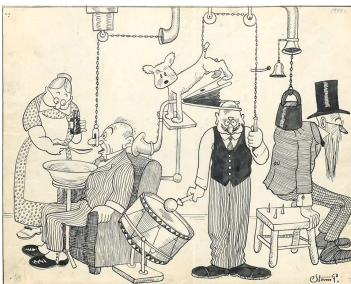
Vi har forsøgt at lægge et program, hvor vi kommer omkring mange stilarter – lige fra de lette lyse – til de tunge og mørke. Og så naturligvis også lige en lille overraskelse som finale. Selv om vi vil kunne tale "ølnørderi" og detaljer i timevis – så skal vi nok forsøge at lade det være.

En ting vi kan garantere – I får øl som I ikke tidligere har smagt. Så tag jer mod til og mød op til en forhåbentlig god smagning".

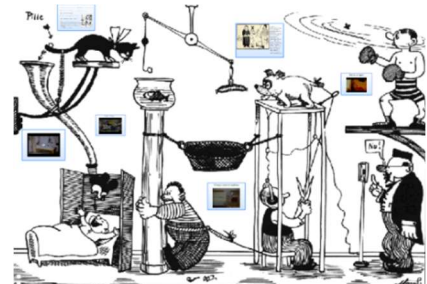
PS. Alle øllene er prøvesmagt af bryggerne.

Højt skum

Lars og Jens Kristian



Det her kunne
være
håndbrygning a
la Storm P



Vi skal dog lige have dagens menu overstået – det endda på flere måder – Burger med dobbelt bøf og "da ganze schweineri" – **16,7 cm høj** og vægten anslået til godt på den anden side **507,5 gram**. Her deltog **18 personer** i fortæringskampen med adskillige grader af succes og opgivende fiasko, men imponerende var det, at det knageme lykkedes en del at sætte "bomben" til livs.

Kl. 19 bød formanden Jakob Sørensen velkommen til 34 deltagere i aftenenes smagning samt de to tovholdere Lars og Jens Kr. og traditionen tro blev det fulgt op med en fyldig information:

Orientering november 2023

Årets Bryggeri

Husk nu at gå på www.ale.dk og afgive jeres stemme. Kan ske resten af november

Gode Ølsteder

Har i et godt ølsted som vi har glemt, så sende en besked til formanden

Dansk Ølmærke 2024

Har i et sted som i mener at blive hædret med Dansk Ølmærke 2024, så meld endelig tilbage inden den 30/11 2023

Julefrokost

Husk nu at få jer tilmeldt, der er stadigvæk plads til flere

Foråret 2024

Hermed medlemsmøder for 1 halvdel af 2024

16 - Januar – Rundtur i det mørke Jylland

20 - Februar – Fødselsdagsmøde 22 år

- Fejring af de 22 år
- Muligvis med besøg fra Beershoppen

19 - Marts – 3 måske 4 på striben

16 - April – Dronningens fødselsdag / royal smagning

- "Lidt royal har man da lov at være"
- Mon ikke temaet blive lidt royalt !!

21 - Maj – Fogh's Øl

- Vi vil forsøge at få Fogh på besøg

17 - Juni – Islands smagning / Islands nationaldag

- Bemærkning – Dette er en mandag
- Vil blive afholdt på Esbjerg Bryghus

Andre ølrelaterede ting foråret 2024

26 - januar – Esbjerg Ølmesse i Blue Water Dokken

- Fredag Klokken ?
- Hold øje med sepe.dk angående biletter
- Frivillige til at hjælpe

Buster supplerede med oplysninger om gentagelse af tidligere succesfulde ture til **Ansager Smagsgalleri**, idet en aftale var kommet i stand til den 4. maj 2024 – nærmere vil komme senere.

Christen Knudsen henledte opmærksomheden på turene i december med **veterantoget til både Ribe og Tønder** – oplysninger kan hentes på veteranklubbens hjemmeside eller via Facebook.

Spændingen var stigende – man var klar til øl fra **Wielands Bryghus** stiftet i 2011 og **Thulebryg** stiftet i 2015 ved henholdsvis **Lars Wieland** og **Jens Kr. Ørnskov**.

Snapsen var god – desværre var der en enkelt, der ikke lige kunne styre det at hælde op. Men her hænger vi ingen ud. Dog har den pågældende fået påbud om, at han på tavlen skal skrive 200 gange ”jeg spilder aldrig mere”. ”Så kan han lære det”



Til alt held har Jens Kr. sendt ovenanførte materiale, for det er svært at følge med til at skrive det hele ned. Men nogle sætninger blev det dog til og jeg må så håbe at have hørt rigtigt:

- ✚ Jens Kr. fortalte, at undergæret er op til 10-12 grader – overgæret op til ca. 20 plus.
- ✚ Lars oplyste kun at brygge overgæret som det normale.
- ✚ Bryggeren bestemmer selv i bryggeriet – hvor meget eller hvor lidt der skal i.
- ✚ Det kan man normalt ikke bruge! Ukendt for en brygger – man eksperimenterer.
- ✚ Der er uendelige muligheder i ølbrygning.
- ✚ Der findes vel 30-40 forskellige slag gær og humler endnu flere – ny kommer til hele tiden.
- ✚ Lars var godt forkølet, men som han sagde ”Mona er min smagseksperter”.
- ✚ Jens Kr. startede brygningen sammen med to svigersønner – nu brygger han alene og de drikker øllet.
- ✚ Renlighed med flasker er uhyre vigtigt – manglende renlighed har givet bagslag.
- ✚ IBU lig bitterhed – EBC lig farve.
- ✚ Er der forskel på porter og Stout?
- ✚ Passende bitterhed og alkohol skal afstemmes – særdeles vigtigt.
- ✚ Som håndbryggere opleves succes og fiaskoer.
- ✚ Laktose spises ikke af gæren – den forbliver som sukker og dermed sødestof.
- ✚ Som håndbrygger er det ikke muligt at lave alkoholfri øl.
- ✚ Lars brygger – Mona laver snaps.



**Vi takker for en fremragende
aften med højt humør – tilfredse
deltagere – godt øl og et par
sublime håndbryggere.**

Lodtrækningen gav følgende resultat:

1. Svend Toft – 2. Fritz Thise – 3. Per Hansen – T-shirt Gert Nielsen.



Der var deltagelse af flere prominente personer – til venstre søstrene Højt Skum og til højre de to fra Muppet Show



September 2015 blev det første referat udfærdiget for min hånd. tiden er gået og dette referat er nr. 100 for Ølentusiasterne i Esbjerg – det gav anledning til en jubilæums øl – øl nr. 100 lavet af Jacobi Craft Brew – en Jingle Balls.



I den anledning havde Esbjerg Kommune hejst flaget og tændt julebelysningen – øh????



Slut på en fin aften – vi ses – ikke til næste år, men i december, ik'k? Finn Thor Sørensen