

Chokolade går fint sammen med øl



Vi var 27 og der blev smagt på 7 forskellige øl. Du kan her under se hvilke øl det handlede om, samt de chokolader det var parret med.

Der var ca. 7-10 cl af hver øl per person og rub og stub blev drukket.

Alt-i-alt var folk meget godt tilfredse. Der var nogle af øl og chokolade-parringerne der ikke var så vellykkede, men det var forudset kunne ske.

Der var købt mørke øl, men forskellige typer af mørke øl så det ikke skulle blive for ensformigt kun med sorte stouts parret med mørk chokolade. Der var nogenlunde enighed om, at kokospøsteren var den dårligste øl mens ret mange var glade for Greene King-øllet og Bøgedal's øl samt Chilistouten fra Midtfn.

Greene King - Strong Suffolk Dark Ale

Strong Suffolk Dark Ale er en kastaniebrun Ale på 6% alk, med et tæt lysebrunt skum som holder længe. I aromaen er der duft af træ, karamel, figen og noget jeg bedst kan beskrive som flødekaramel. Bag alle disse duft indtryk, ligger der lidt sødme og en lav bitterhed. I smagen er der ingen stor sødme, men derimod en ganske fin og blød syrlighed, som understreger smagen af karamel og træ. Det er en virkelig dyb og lækker smag, specielt i betragtning af de kun 6% alk. I eftersmagen er der karamel, en fin bitterhed og en let syrlighed.

Alc: 6%

Chokoladen: Karamel/brownie-chokolade og kakaomousse

Beer Here - Kama Citra

Denne velskabte brown ale er afkommet fra fræk amerikansk Citra humle parret med forførende britiske specialmalte. Karamel, rugbrød og chokolade nuancer går op i en højere enhed med humlens aromaer af grapefrugt, melon og abrikos. Den fyldige krop balanceres af lang bitterhed fra humlen og ristede nuancer fra malten. Kama Citra er udelukkende krydret med amerikansk Citra humle.

Alc: 7%

Chokoladen: M&M's Peanuts

Raasted Bryghus - Kokos Porter

Kokos porter er en sødladen porter med en dominerende smag af kokos. Under kokossen finder man noter af chokolade, lakrids og en smule kaffe, men ingen røg af betydning. Kokossen er fuldt integreret i øllet og føles ikke som om det er en tilsætning, øllet hænger med andre ord sammen. Humlingen begrænser sig til at afbalancere kokossens sødme.

Alc: 6%

Chokoladen: Chokolade med nougat og chokolade med nødder

La Trappe - Quadrupel

Quadrupel is La Trappe's heaviest ale with a stunning amber colour. Its warm and intense flavour is rich and finely balanced. Malty sweet, slightly burnt, and pleasantly bitter with a sweet aftertaste. Quadrupel continues to ferment after bottling and offers aromas of banana, almond, vanilla and others.

Alc: 10%

Chokoladen: Hvid Toblerone

Bøgedal - No. 368

Humle mv: Centennial, Perle, Northern Brewer. Krydderier: Michiti kaffe fra Tim Wendelboe. Mørkebrun øl med et tæt lækkert lysebrunt skum. Den dufter af kaffe, en anelse af lakrids, brun farin og chokolade. Smager af kaffe, chokolade, sød tobak og en let af lakridsrod. En

fyldig, rund og blød øl, der fylder godt i ganen. God eftersmag af farin, kaffe og en behagelig bitterhed. Michiti kaffen fungerer som en interessant note uden at virke dominerende.

Alc: 5,9%

Chokoladen: Chokolade med kaffe og Toms skildpadder

Hornbeer - Vladimir P

Vladimir P er en Triple-Russian XXL Imperial Stout - en helt ny ølkategori, brygget med uendelig stor respekt for den populære præsident, der uegennyttigt satser al sin energi på at gennemføre upopulære beslutninger. Det er egenskaber som befolkningen generelt savner hos politikere overalt på kloden. Men også den store grad af empati, der bliver udvist, når mindretal skal beskyttes. Hvordan han med beslutsomhed annekterer landområder med mindretal, der udviser sympati for den karismatiske præsident. Præcis som han beskytter det lille mindretal af nationens egne mænd, der synes bedre om andre af nationens mænd, end de synes om Petruska og Varushka. En tur bag tremmer får dem som regel på bedre tanker. Så vestens politikere kan sandelig lære noget her. Det er nok derfor de nu er sure. Vladimir P er en naturlig arvtager for Tsarina Katarinas foretrukne Russian Imperial Stout på 8,2% fra Hornbeer. Det er 100 år siden, godt og vel. Hun var ikke just kendt for sine demokratiske tilbøjeligheder. Var lidt kold, kolerisk og beregnende. Men når hun kunne drikke en Russian Imperial Stout, så må tiden nu være til en Triple-Russian XXL Imperial Stout på 12%.

Øllet i glasset er lige så sort som de skygger Putin kaster over verden, men fornuftigt karboneret så det ikke føles helt så tungt. Der er masser af fylde i Vladimir P. En branket eftersmag, som jeg forsigtigt gætter på skyldes mørk sukker, giver sammen med en fornuftig bitterhed øllet dets karakter, der ville have været langt mere nådesløs i en tyndere øl, men som her pakkes ind i vat af al øllets fylde og en del sødme, der sørger for at ingen skærer sig på de skarpe kanter. Hornbeer selv fremhæver lakrids som en af nuancerne i øllet, det kan jeg slet ikke smage. Det samme gælder til dels også mørk chokolade, mens malt og kaffe begge er der, med malten som den fremtrædende faktor. Hvis jeg savner noget, så er det et modspil. Vladimir Ps tyngde og sødme gør den lige voldsom nok alene, og det i særdeleshed, hvis man som en ensom ulv går alene i krig med Vladimir P. Jeg fandt et stykke mørk chokolade med kaffe til den sidste tredjedel af flasken, og det klædte virkelig øllet at blive overdøvet.

Alc: 12%

Chokoladen: Mørk 80% chokolade

Gleipner

Alc: 9,4%

Type: Imperial Black IPA

Stemnings billeder

