



## København Nord

Kan du ikke læse denne mail, så klik ind på hjemmesiden [her](#).

## Nyhedsmail Januar '17

Denne nyhedsmail er årets først. Det betyder at vi skal kikke frem mod 2017, med et par store begivenheder.

Denne nyhedsmail indeholder:

- Februar smagning.
- Årets danske Ølnyhed 2016.
- Referat fra januar smagningen.
- Ølfestival® 2017.
- DM i blindsmagning.

Til maj vil vi invitere en gæst udefra til at komme og fortælle om noget øl. Og til august vil vi tage ud til et øl sted. Til disse 2 smagninger kunne vi godt tænke som nogle ideer til hvem det kan være, og hvor vi kan tage hen.

Sidst men ikke mindst så kan vi godt bruge hjælp til et par arrangementer. Vi kan godt bruge nogle der kan hjælpe med at lave noget mad, brød eller andet spiseligt til vores juni og November smagninger.

Samtidigt skal vi bruge nogle folk til at hjælpe til Gladsaxedagen/Øllets dag. Arrangementet denne dag er ikke helt på plads men 10 mand/kvinder kunne godt bruges.

Skulle du sidde der hjemme og tænke jeg har en ideer eller jeg vil godt hjælpe, så skriv til [Formanden](#), som så bringer det videre til arbejdsgruppen.

### Februar Smagnig - Årets danske Ølnyhed(er)

### Kommede møde datoer:

18/2 [Årets ølnyhed\(er\) 2016](#)

11/3 [DM i blindsmagning](#)

23/3 [Smag og øl](#)

25/3 [Generalforsamling](#)

19/4 [Dyre øl](#)

10/5 [Besøg ude fra](#)

10/6 [Grillhygge](#)

15/8 [Ud af huset](#)

26/8 [Gladsaxedagen](#)

2/9 [Øllets dag](#)

21/9 Smagning

25/10 Årsmøde / Stilarter

30/11 Julefrokost

Med forbehold for ændringer.

(Arrangementer uden link er ikke bekræftet datoer)

### Smageglas



Medbring selv Danske Ølentusiasters smageglas, når du deltager i afdelingens ølsmagninger. Har du ikke et selv, så giv



I samarbejde med Region København afholder vi, Lokalfdeling København Nord, en finale-smagning af Årets danske Ølnyhed 2016.

Vi skal smage på de 9 finalister i Årets danske Ølnyhed 2016, sammen med de andre øvrige lokalafdelinger i Regionen.

Denne smagning finder sted den 18. februar 2016 kl. 13:00 på [Telefonfabrikken](#)'s Fællesrum, [Telefonvej 8, 2860 Søborg](#).

Som du nok ved, har Danske Ølentusiaster valgt at kåre [Årets danske Ølnyhed 2016](#).

I løbet af Januar, kan man stemme på de 9 øl, som skal kæmpe om at blive Årets danske Ølnyhed 2016 i de 3 forskellige kategorier.

Vi vil prøve at fremskaffe de 9 finale øl til denne smagning, således at du har et godt grundlag for, at afgive din stemme i finale afstemningen.

Det koster 100,- kr. at deltage i smagningen.

Tilmeldingen sker [her](#).

Det er sidste mulighed den 10. februar 2017 for at tilmelde sig smagningen.

Vi håber at se jer alle sammen til denne finale smagning sammen med alle de andre lokalafdelinger.

besked til [formanden](#), som du kan låne et af.

### Aktivitet i Regionen

#### [Amager:](#)

Spørg lokalafdelingen

#### [Ballerup:](#)

d. 28/01 Fælles udflugt til fØLs - Frederikssund ØL smagning

#### [Bornholm:](#)

d. 25/02 Finale ølsmagning

#### [København:](#)

d. 28/01 Fælles udflugt til fØLs - Frederikssund ØL smagning

d. 11/02 Udflugt :  
Blindsmagnings-landskamp S-DK

#### [Rødovre:](#)

d. 07/02 Gæt en øl

### Hjemmeside

Husk at alt nyt der sker i lokalafdelingen kommer på lokalafdelingens hjemmeside.

Så hold øje med: [koebenhavnnord.a.le.dk](http://koebenhavnnord.a.le.dk)

### Facebook

Du har også mulighed for at følge med på vores facebook side.

Klik på [her](#) og du kommer ind på siden, hvor du så kan "syntes godt om" siden, for at få nyheder og opdateringer.



## Årets danske Ølnyhed 2016

Bryggerierne og medlemmerne har nu indstillet deres kandidater til denne hædersbevisning.

De har indstillet

9 øl i kategorien 0 - 4 %

39 øl i kategorien 4,1 – 7,0 %

22 i kategorien over 7,1 %

Alle de indstillede øl kan se på [hjemmesiden](#).

Medlemmerne kan stemme i første runde fra den 15. januar og måneden ud, bag login.

Som i dag kan medlemmerne stemme i anden runde hele februar. Der stemmes mellem de tre øl der er højest placeret i hver af kategorierne fra første runde.

Som noget nyt indføres en ny 4. afstemning, hvor Årets Bedste danske Ølnyhed kåres, kandidaterne til denne pris er, de tre øl i hver kategori fra anden runde. Årets Bedste danske Ølnyhed kåres af medlemmerne, denne afstemning løber af stablen samtidigt med anden runde.

## Sort start på året



Den 18. januar 2017 valgt vi at starte året I den mørke tid. Således havde vi valgt at ligge en Porter/Stout smagning.

Hele 16 medlemmer havde valgt at starte årets række af smagninger op denne dejlige aften. Kim og Jerry havde valgt at finde hele 13 øl vi skulle smage denne dag. Og de krydderede smagning med lidt historie og ølene, og stilarterne inde for porter og stout.

Aften gik rigtig fint og vi kom igennem den lidt sorte menu.

Du kan læse lidt mere og se opskrifterne på [hjemmesiden](#).

## Ølfestival® 2017



Så er billetsalget startet til ølfestival® 2017.

Find både entrébilletter og billetter til Restaurant Højt Skum på: [www.beerfestival.dk](http://www.beerfestival.dk)

Denne hjemmeside vil løbende blive opdateret med udstillere og andet nyttig viden om Ølfestival® 2017

Du kan også melde dig som frivillige til Ølfestival® 2017.

Læs meget mere om det at være frivillig på Ølfestival® 2017 på [www.beerfestival.dk](http://www.beerfestival.dk) og følg linket til tilmeldingen [ale.nemvagt.dk/login](http://ale.nemvagt.dk/login)

### DM i blindsmagning

I år vil Lokalfdeling København Nord ligge lokaler til DM i Blindsmagning. Vi har booket lokaler til den 11/3.

Arrangementet bliver lavet i samarbejde resten af regionens lokalafdelinger.

Som tidligere år består konkurrencen af en ”tipskupon”, hvor holdene skal gætte, hvilken af 3 mulige øl man får i glasset – efter forskellige kriterier – og man må IKKE helgardere!

Med andre ord skal alle tilmeldte hold igennem 13 forskellige smagsprøver fordelt på to halvlege. Der er 10 minutter til at smage og bedømme/gætte hver øl, og efter de 7 første smagsprøver bliver der en pause, hvor ”halvlegsresultatet” bliver afsløret.

Efter de sidste 6 smagsprøver bliver svarene på disse afsløret og et vinderhold skal kåres. Hvis flere hold står lige, har vi et ”wildcard”, som man ingen informationer får om, men hvor der skal gættes på fx alkoholstyrke, land, bryggeri osv. Der er selvfølgelig flotte præmier til årets

Danmarks mestre, og holdets lokalafdeling får æren af at arrangere næste års DM.

Der er mulighed for at stille med mere end ét hold pr. lokalafdeling. Tidligere har der deltaget blandede hold med deltagere fra forskellige afdelinger, og det er også muligt denne gang – dog kræver det, at man på holdet bliver enige om at repræsentere én lokalafdeling!

Smagningen starter præcis kl. 13.00. Mødetiden for deltagere er senest kl. 12.30, så velkomst, regler og andre praktiske informationer kan overstås inden løjerne går i gang. Tilskuere er meget velkomne, og hvis man ønsker det, kan man tilmelde sig ”Passiv Smagning”, hvor man smager de samme øl som konkurrencedeltagerne og kan gætte med, men uden at deltage i selve konkurrencen.

Deltagelse i DM i Ølsmagning for hold 2017 koster kr. 600,- pr. hold og inkluderer 13 smagsprøver og lidt brød/snacks mellem de forskellige øl. Bindende tilmelding skal ske ved at indbetale deltagerbetalingen (samlet) til lokalafdeling Rødovres konto reg.nr. 1551 kontonr. 10136520 med angivelse af navne og medlemsnumre på holdets deltagere. Samtidig skal der sendes en mail til lokalafdeling.roedovre@ale.dk med samme oplysninger – skriv ”Tilmelding til DM” i emnefeltet. Absolut seneste tilmeldingsfrist er søndag den 26. februar kl. 23.59.

For tilskuere, som ønsker at deltage i ”Passiv Smagning” er prisen kr. 200,- pr. person. Bindende tilmelding skal ligeledes ske ved at indbetale deltagergebyret til lokalafdeling Rødovres konto reg.nr. 1551 kontonr. 10136520 med angivelse af navn og medlemsnummer. Der skal ligeledes sendes en mail til lokalafdeling.roedovre@ale.dk med samme oplysninger – skriv ”Passiv Smagning” i emnefeltet.

Der er adgang for tilskuere fra kl. 12.30, og der er gratis adgang.

Velkomme ind i 2017, og vi glæder os rigtig meget til at se dig til vores smagninger

Højt Skum

Formand  
Bitten Riis Thomsen

