

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

Kvindeølsmagning den 8. marts

Datoen var den helt rigtige; 8. marts – kvindernes kampdag. Desværre var det også en onsdag aften og det må være grunden til at kun 25 kvinder var med, da Aalborg lokalafdeling arrangerede ølsmagning KUN for kvinder hos HJ Hansen Vinhandel i Aalborg.

Menuen stod på sushi, pølsebord og kage med porteris og så det vigtigste – 6 specielt udvalgte øl.

3 mandlige medlemmer af aktivitetsudvalget: Allan Carlé, Lars Hansen og Gert Svanborg Sloth præsenterede hver 2 favoritter...

1 EKU cola-bier Kulmbacher, Tyskland – Lars Hansen

2 Golden Champion Ale, Badger Brewery, England – Gert Svanborg Sloth

3 Orla Pils, De 5 Gaarde, Danmark – Gert Svanborg Sloth

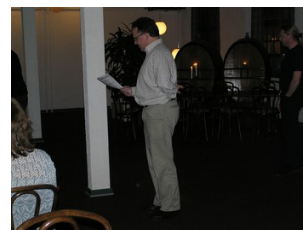
4 Barbar, Brasseri Lefebvre, Belgien – Lars Hansen

5 Alba, Heather Ale Ltd., Skotland – Allan Carlé

6 Meantime Chocolate, Meantime Brewing Company, England – Allan Carlé

Nu var det jo en kamp-dag og dysten bestod så i bedst muligt at kræse for kvindernes ganer. Den øl som de forsamlede bedst kunne lide skulle findes, og manden der havde præsenteret den, hædres.

Afdelingen er kendt for at gøre medlemmerne aktive ved at bede dem forholde sig til det øl de smager på medlemsmøderne og stemme på de øl, som man synes er de 3 bedste. Denne såkaldte Aalborg-model kom også denne aften på banen.



Resultatet blev:

	Øllets navn	1. pl.	Stemmer	Points	Plac.
1	EKU Cola, bier Kulmbacher	1	3	6	6
2	Badger, Golden Champion Ale	4	20	36	2
3	Orla PILs fra De 5 Gaarde	0	8	12	4
4	Barbar fra bresserie Lefebvre	17	23	62	1
5	Alba Pine Ale fra Heather Ale Ltd.	0	15	22	3
6	Meantime Chocolate	2	6	11	5



Det betød at Lars Hansen løb med æren samt en gaveæske med øl og snaps fra Bornholm. De tre "drengene" havde allieret sig med Anne Lise Knørr (også fra aktivitetsudvalget) der så smukt anrettede maden.

Nedenfor kan du læse kamphanernes oplæg til øllene samt opskriften på kagen og porterisen.

3 billedforslag: de 6 øl på tøndene i dæmpet belysning, et af stemningsbillederne med dæmpet lys (synes du de er for mørke kan jeg billedbehandle dem), vinderen med æsken + måske et hvor der koncentreret studeres en flaske.

1 Tysk colaøl

Tysk øl, hvor man har blandet øllet med cola. En frisk, og lidt sødelig,

øl, som man sagtens kan drikke en hel eftermiddag, og så stadig tage

cyklen hjem. Alkoholprocenten ligger på 2,5%, som jo ikke er ret meget

stærkere end nisseøl. Det skal lige tilføjes, at denne øl ikke faldt i

alles smag. Flere informationer om bryggeriets andre øl kan man finde på

<http://www.kulmbacher.de/de/eku/index.php>.

2 Engelsk sommerale

Denne øl er egentlig en sommerøl – og derfor er det måske for tidligt at præsentere den. Den passer virkelig godt til blå himmel, solskin og hyggeligt selskab på en tidlig sommerdag, hvor det ikke er alt

for varmt.

Champion Ale skal serveres køligt. Den er FRISK og smager frugtigt. Enkelte onde tunger vil mene, at den er parfumeret... Det synes jeg nu ikke - den er krydret med hyldeblomst og det er dét som giver den pift af sommer.

Den dufter dejligt kraftigt af blomster og har en sødlig eftersmag af blomster, frugt, bolsjer og lakrids. Herlig gylden ale som KUN kan anbefales - blød og forfriskende!

3 Dansk herregårdsøl

Fem af landets større slotte og herregårde - Schackenburg, Frijsenborg, Wedellsborg, Gyllingnæs og Constantinsborg - er gået sammen under navnet "De 5 gaarde". De afsætter deres kvalitetsprodukter til en bredere kreds af forbrugere Gennem COOP Danmark. Deres første øl-serie består af 3 øl hvoraf ORLA er den mindst kraftige. 4,6% altså almindelig dansk pilsnerstyrke. ORLA har fået navn efter den tidligere inspektør på Gyllingnæs, Orla Hansen.

Det er dansk bryg med stolte traditioner brygget med omhu af nænsomt maltet maltbyg fra egne marker tilsat humle. Byggen er maltet af Fuglsang Maltfabrik og øllet er brygget efter en speciel opskrift af Harboes Bryggeri i Skælskør. Jeg har den med fordi min kone elsker denne øl... , fortæller Gert.

4 Belgisk honningblonde

Belgisk blond-øl med honning. En let og lidt sødelig øl med en markant

duft og smag af honning. Brasserie Lefebvre er et lille familiebryggeri,

som kører på 6. generation. Link til bryggeriets hjemmeside:

<http://www.brasserielefebvre.be/> Øllet er brygget på malt, humle og

honning, som er udvalgt personlig af brygmesteren, og med vand fra en

kilde ved siden af bryggeriet. Alkoholprocenten ligger på 8, som jo må

siges at være meget normal for en belgisk blond.

5 Skotsk granøl

Er en skotsk pendant til de belgiske duubbel/trippel-øl (er på 7.5%). Selv kalder bryggeriet den en "scotch

pine ale". Alba er gælisk for Skotland. Øllet er oprindeligt introduceret af vikingerne. Rødgran- og fyr-ales var meget populære i det skotske højland indtil det 19'ende århundrede. Ren maltet byg er kogt med unge fyr-skud i flere timer og dernæst tilføjet de friske rødgran-skud der trækker kort før fermentering. Det er disse skud, der giver øllet dets meget særprægede og for mange fremragende smag. Der er således ikke humle i den. En øl der ofte falder i kvindernes smag.

6 Engelsk chokoladeøl

I Greenwich i det østlige London ligger bryggeriet Meantime. Navnet Meantime er naturligvis inspireret af Greenwichs centrale placering som startlinie for alle verdens timesteps. Bryggeriet har lige fra starten proklameret, at de vil vise hvor langt ud kanterne man kan komme med ølfremstilling. "Chocolate and beer! Are we Mad? We'd rather say passionate", har de udtalt sig om denne double chocolate stout. "Double", fordi der både er chokolademalt og ren chokolade i den. Er en mere robust udgave af fx Young's double chocolate og viser således at man har brygget en ekstrem øl, og ifølge formanden en ekstrem god øl.

Opskriften på kage og porteris fandt jeg på www.leitesculinaria.com, som har mange interessante opskrifter. Pdf.-filen kan hentes ved at **trykke her** (husk at 1 ounce = ca. 30 gram)

Formanden, Allan Carlé