

Hjemmesmag smager godt

Torsdag den 23. marts 2017 var det blevet tid til at afholde vores marts smagning.

Denne gang var temaet Smag og øl, hvilke havde fået nogle "gamle" medlemmer til at komme frem igen.

Peter som stod for denne smagning havde valgt at vi skulle ligge ud med en hjemmebagt hindbærtærte, hvor til vi fik 3 forskellige øl.

Derefter stod den på 3 forskellige hjemmebagte brød, hvor vi kunne nyde 2 dejlige øl til.

Som en lille ekstra smag fik vi serveret noget finsk lakrids, med en lakridsporter til. Hvilke ikke faldt i alle smag.

Sidste men ikke mindst var der en dejlig hjemmebagt chokolade brownie, hvor de tunge øl blev serveret til.

Man kan sig at vi blev forkældet med noget hjemmebag, og 10 dejlige øl.

Alle deltagerne kunne da også tilslutte sig at det var et super arrangement Peter havde fået sat sammen.

Hornbeer Framboise 6,0%

Framboise er en frugtøl med en god syrlighed, som kommer fra hindbærerne øllet er brygget på.

Øllet har også sit navn efter det franske ord for hindbær.

Framboise kan for mange virke en anelse som vin selvom det er øl brygget på malt og humle.

Serveret til en Hindbærtærte.

Rogue Mocha Porter 5,3%

Brown Porter smagsnoter: Ruddy brun i farven, en bittersød balance af malt og humle med en let creme overflade.

Serveret til en Hindbærtærte.

Amager Bryghus 18th Street Lawrence af Arabica 7,0%

Mild og easy-going porter med kaffe og appelsinskal.

Samarbejdesbryg lavet på Amager med brygger fra 18th Street Brewery fra Chicago.

Malt: Plisner. Roasted Barley, Cara Aroma, Chocolate.

Humle: Tomahawk, Citra.

Andet: Kaffe, tørret appelsinskal.

Serveret til en Hindbærtærte.

Hancock Høkerbajer 5,0%

Traditionel pilsnerøl.

Smagen er fyldigere end andre traditionelle danske pilsnertyper, og Saaz-hulmen giver en blød og afrundet smag.

Serveret til forskelligt brød.

Husbryggerier Jacobsen Påske Pale Ale 5,5%

Påske Pale Ale er en amerikansk inspireret ravgylden ale med en frisk duft af citrus og hyldeblomst fra den anvendte Cascade-humle, der vokser i det nordvestlige hjørne af USA.

Påske Pale Ale er et godt alternativ til den almindelige påskebyg. Brug den som frisk tørstslukker til det klassiske frokostbord.

Serveret til forskelligt brød.

Det Lille Bryggeri Lakridsporter 5,5%

En porter som er tilsat ren rå lakrids. Portereren er en fyldig sag, med en mørkt cremet skum, duft af brændte maltyper samt et twist af lakrids.

En porter der indeholder alt det en porter skal og så lige en abelse lakrids.

Serveret til Finsk lakrids.

Rogue Hazelnut Brown Nectar 6,2%

Smagsnoter: En nøddeagtig twist til en traditionel europæisk Brown Ale.

Mørkebrun i farven med en hasselnød aroma, en rig nøddeagtig smag og en glat Maly overflade.

Serveret til Chokolade brownie.

Maisel & Friends Marc's Chocolate Bock 7,5%

En syd tysk fortolkning af en irsk stout, med en ekstra portion byg, speciel og aromatiske malte, for at give øllet sin karakteristiske fyldig smag.

En robust øl med dyb, mørk farve med en aroma af ristet malt kombineret med smagen af sød karamel, lækre mørk chokolade og en antydning a vilde bær.

Serveret til Chokolade brownie.

Ewil Twin I Love You With My Stout 12,0%

Imperial Stout

En meget mørkebrun øl med moderat hoved.

Aroma af sort kaffe, ristede malte og en lidt fyr.

Smag af sort lakrids, surt sort kaffe, sojasovs / Umami, og stærkt ristede malte. Sure ristet færdig.

Serveret til Chokolade brownie.

Fanø Beer Geek Slumber Party 10,7%

Quadrupel/Belgian Strong Dark med 1-2 cm moccifarvet skumkrone, som svinder til kant og overflade.

Ufiltreret. Ikke specielt kraftig aroma, men tung skyts af tørret frugt såsom svesker, rosin og lign. Derudover kraftig l sødmen, men dog balanceret med en krydret bitterhed. Noter af blomster, svesker, dadler, peber, coriander, mandler/marzipan. Stor fyldig krop, lækker olieret konsistens, en blød og fyldig mundfølelse og middle karboneret. Afslutningen er lang og bittersød.

Serveret til Chokolade brownie.