

# Smag, nyd og stem



Januar er slut og vi er godt inde i februar. Det betyder også at vi er godt i gang med valget til Årets Danske Ølbyhed(er) 2013.

I løbet af januar har første runde løbet af stablen, og det har medført, at der er fundet 10 øl til finale runden. De er delt i 2 kategorier, en på dem op til 5,9% og en på den der er 6% og der over.

Der er arbejdet hårdt for at få fat i alle 10 øl, men det var lykket os. Trods at der var 2 jule øl og 1 håndbrygs øl.

Til smagningen som forgik den 18/2 var der mødt 14 mennesker op for at smage på de 10 øl, således at de rigtig kunne danne sig et billede af hvilke øl den enkel skulle hjem og stemme på.

Finn (Fnuggi) som primært stod for denne smagning, startede aftenen med en kort velkomst. Velkomsten indeholdte blandt andet en opfordring til alle om at melde sig som frivillig til **Ølfestivalen**, samt en kort orientering om de kommende **arrangementer** i lokalafdelingen.

Nu var det så tid til at smage på de 5 øl i kategorien op til 5,9%.

For at folk kunne danne sig et billede af øllene, hvade Fnuggi valgt ikke at fortælle så meget om de enkel øl. Men længere ned på denne side kan du læse lidt om dem, hvis du vil vide mere om dem.

Men afsted det gik fra den ene øl til den næste mens at der blev talt meget op hver øl, samt om øl tendensen generalt.

Efter at have smagt de 5 øl op til 5,9%, lavede vi en lille afstemning, hvor resultatet endte således:

Amarillo & Citra IPA - Ugly Duck Brewing Co. (4 stemmer)  
Det gule akvarium - Humleland (1 stemme)  
Miami Vice - Ugly Duck Brewing Co. (0 stemmer)  
Ras (Grisk light) - Hornbeer (4 stemmer)  
Spionen Undercover IPA - Syndikatet (5 stemmer)

Der med kan vi sige at i vores lokaler afstemning var det Spionen Undercover IPA fra Syndikatet der løb med første pladsen.

Der efter holdt vi en lille pause enden vi gik i gang med de noget stærkere øl.

Efter 10 minutters pause, gik vi så igang med øllene i kategorien 6% og op efter. Her forgik det på samme måde med at der blev smagt på en efter en, mens alle talte mere og mere. Der blev udvekslet meninger om alle øllene enden vil kunne skride til afstemning i denne kategori.

Stemmerne fordelte sig således:

Frederik III Imperial Stout - Frederiksodde Haandbryggerlaug (7 stemmer)  
Frederiks Jul - Indslev Bryggeri (0 stemmer)  
Putin - Ugly Duck Brexing Co. (1 stemme)  
Viking Chili Stout - Hornbeer (5 stemmer)  
Willemose jul 2013 - Bryggeriet Vestfyn (1 stemme)

I denne kategori var der en klar vinder, og det blev Frederik III Imperial Stout fra Frederiksodde Haandbryggerlaug.

Efter vi nu var kommet gennem de 10 finale øl, var det tid til at slutte. Og det blev gjort ved at resterne blev drukket ud. Og de uåbnet flasker blev solgt til indkøbspris til de fremmødte.

Alt i alt kan vi sige at det var en endnu vellykke smagning, hvor alle havde muligheden for at finde deres favorit i finale runden i Årets Danske Ølbyhed(er) 2013.

Vi glæder os til at se folk til smagningen af Amerikanske Mikrobryg den 20/3 2014.

# Vinder Øl



## Amarillo & Citra IPA - Ugly Duck Brewing Co.

We love hops! It's as simple as that. A smooth and well balanced IPA.

Typical grapefruit and pine character on a golden coloured malty background.

Facts

ABV: 5,9 %

Hops: Take a guess

Malts: Pilsner, Caramel

## Det gule akvarium - Humleland

HumleLand's vinder af DM i håndbryg 2012. En amerikansk pale ale invaderet af New Zealandsk Nelson Sauvignon og Australsk Galaxy humle. En frisk og forførende vifte af tropiske dufte og smagsindtryk. Fersken, citrus, mandarin og passionsfrugt. Serveres når det bare ikke kan blive godt nok.

Bonusinfo: Humlelænderne har igennem årene deltaget i DM i håndbryg og vundet både Bronze, Sølv og Guld i forskellige kategorier. 2012 blev året hvor vi var heldige at vinde det samlede DM og blive nummer 2 ved De Skandinaviske Mesterskaber.

Ølstil: Amerikansk Pale Ale

Malte: Pilsner, Marris Otter, Hvede og Caramalt

Humler: New Zealandsk Nelson Sauvignon og Australsk Galaxy. Tørhumle Galaxy

Gær: American Ale

Vand: Ja, fra Ørbæk kilden

Alkohol: 5.5 %

Original Vægtfylde: 1055

Bitterhed: 37

Farve: 11 EBC

## Miami Vice -Ugly Duck Brewing Co.

Crockett and Tubbs were to the drug world of Miami the same as the hops in this beer - a means to balance things out. In the beers case the fresh citrusy hops balances the grains and gives you a sense of calm. A sense of what pale ales used to be under the sun, of good times and carefree days. This is a tribute to the series that ran from 1984-1990 and what can we say about Miami Vice that hasn't already been said, except that it is the greatest TV show ever made in the history of television.

Facts

ABV: 4,8 %

Hops: Cascade, Citra

Malts: Pale Ale, Caramel

## Ras (Grisk Light) - Hornbeer

Ras - en frokostøl med masser af smag - og kun 3,2% alkohol.

Når du har lyst til en let øl til mad eller som tørstslukker, så er Ras et godt bud. Ras er en ale hvor aromahumlerne får lov at sætte præg.

Ras er opkaldt efter bryggerens bedstefar der hed Rasmus, og som boede på et lille husmandssted ved Grenå. Han blev bare kaldt "Ras på den grønne vej". Det var slidsomt og fattigt at være husmand i 30'erne. Men Ras og hans kone evnede alligevel at lægge penge til side og spare op. Men også den gang havde bankerne en meget dårlig moral. Opsparingen blev forvaltet meget dårligt. Ras mente at banken havde været grisk, og han tilgav dem aldrig. Det forstår man vel godt? Minder det forresten ikke om noget? Jo, der var jo øllen Hornbeer "Grisk" som SparNord ville forbyde. "Grisk" fortalte noget om bankernes moral eller mangel på samme. Så den skulle forbydes. Sådan gik det jo ikke - heldigvis. Da Ras kun er på 3,2% har vi valgt at give den efternavnet "Grisk Light". Så kan den blive et bidrag til Hornbeers "bankpakke".

Men lidt mere om øllet. Ras er brygget på pilsner- og karamelmalt. Vi har brugt den amerikanske humle Cascade, der bidrager med aroma i retning af citrus og fyrrenåle. Ras er let bitter, ret tør med relativt højt indhold af kulsyre. Med den beskedne alkoholstyrke, er Ras den rigtige øl til "midt på dagen".

# Spionen Undercover IPA - Syndikatet

De første IPA'er blev brygget i England i 1700-tallet. I dag stammer de mest berømte fra USA.

Vi har spioneret ihærdigt på de amerikanske principper og brugt europæisk malt samt humle fra Australien og New Zealand.

Målet er en IPA, der når verden rundt. Selvsikker og kompleks aroma med masser af tropisk frugt fulgt op af en afrundet, forfriskende smag og en velafstemt bitterhed.

Drik først - spørg bagefter...

Ingredienser: Vand, malt (pale, rug, biscuit, cara, hvede), havre, humle (kohatu, gem, jade, galaxy og cascade) og amerikansk gær.

Alkohol: 5,6%

OG: 1,055

FG: 1,012

Farve: 17 EBC

Bitterhed: 45 IBU

# Frederik III Imperial Stout - Frederiksodde Haandbryggerlaug

Så er vores nyeste øl, Frederik III Imperial Stout, i handlen.

Det er en hel sort Stout, brygget på store mængder brændte malte og masser af amerikansk humle.

Derudover har vi tilsat sort peber. Vi håber den falder i jeres smag.

# Frederiks Jul - Indslev bryggeri

Den nye øl hedder Frederiks Jul efter Frederik Rasmussen, som grundlagte bryggeriet i 1897.

Det er en stærk hvedeale med 8 procent alkohol, som er mørkere, kraftigere og mere humlet end Jule Hvede.

Vi tilsætter brun farin, der tilfører en aroma af tørret frugt, fortæller brygmesteren.

# Putin - Ugly Duck Brewing Co.

Much is said about the current Russian President Vladimir Vladimirovich Putin. Some see him as the nation's hero - a bare chested Russian Tarzan swimming in ice cold lakes and fighting bears with his bare hands - some a godfather in a mafia state. Others have raised

the question whether the Dark Lords of the Sith began with Darth Putin or is he just the apprentice of another we may never know... This here is an Imperial Wheat Stout loaded with deliciously smokey notes. The smoothness and the deceiving alcohol content yet again remind you of the Russian Presidency. If you´re still pondering whether this is a celebration of Vladimir – don't – it's a celebration of Putin – our new Imperial Wheat Stout.

Facts

ABV: 8,9 %

Hops:

Malts: Pilsner, Caramel, Rye, Oats, Chocolate, Black.

## Viking Chili Stout - Hornbeer

En stout brygget med chokolade, kaffe, lakrids, vanilje og chili.

Vores intension har været at brygge en kompleks øl – ikke for ekstrem, men alligevel med "kant". Chilien virker lidt som "efterbrænder" – kildrer lidt på tungen, uden at være aggressiv. Viking Chili Stout blev første gang brygget som jubilæumsøl til Frederikssund Ølsmagning 2013 i Valhal, hvor den blev kåret som bedste øl. Viking Chili Stout er en del af Hornbeers "bankpakke". Første øl var jo Grisk som SparNord Bank forsøgte at forbyde. Det lykkedes jo som bekendt ikke. Grisk fortalte blot om bankernes metoder, hvordan de plukker ordentlige mennesker og på samme tid kalder det for "rådgivning". Den ville SparNord have forbudt. Sandheden er ofte ilde hørt. Men i de meget, til tider meget morsomme mails vi skrev "sammen med " SparNord, lovede vi at brygge en Megagrisk. Det blev så Viking Chili Stout .

This is a stout brewed with chocolate, coffee, licorice, vanilla and chili. Our intension has been to brew a complex beer – not really extreme, but still with character. The chili is a kind of "afterburner" – it tickles the tongue, without being aggressive. The Viking Chili Stout was brewed first time to the "Frederikssund Beertasting 2013 in Valhal. The Viking Chili Stout was elected as best beer.

## Willemoes Jul 2013 - Bryggeriet Vestfyn

For ottende gang er det velkendte ølmærke Willemoes klar med en ny og spændende jule-årgangsbryg; Willemoes Jul (i år) 2013. Denne 66 centiliters årgangsol, som hvert år brygges efter en ny opskrift, vil som altid blive solgt i et begrænset antal i månederne op mod jul.

Sidste år brød man med den selvskabte 'tradition' og afveg fra julebrygsnormen, da man bryggede en forfriskende Indian Pale Ale, i stedet for som de tidligere seks år at brygge en Barley Wine. Og i år er der nye overraskelser på vej.

Brygmester Christoph Behnke har valgt at forsætte sin vej væk fra den tidligere Barley Wine-rille og har i stedet brygget en Baltisk Porter med smag af kaffe, mørk chokolade, lakrids og mørke frugter. Bryggen langtidslagret på mellemristet egetræ og til sidst tilsat en single malt

whisky fra det skotske højland! "Whiskyen dominerer på ingen måde smagen" – forsikrer brygmesteren "- den tilføjer blot et ekstra twist og er samtidig med til at fremhæve øllens frugtagtige noter".

Willemoes Jul 2013 er naturligvis ikke den eneste juleøl Willemoes sender på gaden til oktober. Sædvanen tro vil de to populære Willemoes Jule Ale og Willemoes Julebryg også være at finde på hylderne i Coops butikker landet over. Til forskel fra årgangsoellen vil øllet bag disse to velkendte etiketter være brygget efter den samme opskrift som altid.

## Stemnings billeder

