

IPA kan meget forskelligt.



Den 27. april kunne vi for anden gang i år byde velkommende til en totalt udsolgt smagning. Således havde hele 25 medlemmer købt sig adgang til denne smagning med IPA-øl.

Jerry stod denne aften på egne ben,

da Kim var blevet syg og ikke kunne deltage. Men Jerry kunne bestemt også fortælle noget om de dejlige IPA vi fik serveret denne aften.

Og jeg tør godt sige at der var stor forskel på hvilke øl der var favoritøllen hos de 25 deltager. Ligesom der også var nogle der fandt øl de bestemt ikke kunne lide.

Aften forløb helt hyggelig mens vi smagte os gennem de 10 øl der var indkøbt. Og humøret fik da også et nøk op af, jo mere øl der kom ind.

En ting som virkelig er blevet udbredt til vores smagninger, er at få ølle øllene puttet ind i sin untappd.

Aften forløb med rigtig meget snak rundt om ved bordene og vi kan konstatere at der blev talt meget om de dejlige øl, samt om foreningens gode sider.



Slowburn Kintsugi – Session IPA

Hvidovre Danmark

ABV: 4,7 %

Untappd – 3,56



Kintsugi is a Hazy Session IPA dry-hopped with Citra, Azacca, and Amarillo. It's highly drinkable at 4,7% while still packing a fluffy mouthfeel and a serious dose of juicy, tropical, and citrus hoppiness.

"There's a crack in everything. That's how the light gets in"

- Leonard Cohen

Kintsugi, er den japanske kunst at reparere brudt keramik ved at reparere brudområderne med lak støvet eller blandet med pulveriseret guld, sølv eller platin

Oppigårds New Sweden IPA – IPA



Hedemora Sverige

ABV: 6,2 %

Untappd – 3,70

This is our first take on the more modern kind of IPA. Where you hold back on the early bittering hop additions and instead use a lot of dry hop additions in order to pack the beer full of flavor and aroma. The combination of hops

we've gone for imparts big flavors of pineapple and stonefruits. It's unfiltered to preserve as much of that lovely hop character we've put in this beer.

Citra, Equinot og Mosaic

Hedemora ligger ca. 200 km nord-vest for stockholm

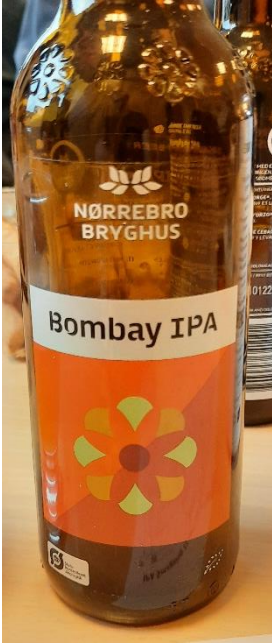
Nørrebro Bryghus – Bombay IPA – IPA

Nørrebro København – Danmark

ABV: 6,5 %

IBU – Ukendt, men Nørrebro Bryghus mest bitre øl

Untappd - 3,46



Brygget første gang i 2004, Et godt eksempel på en engelsk IPA.

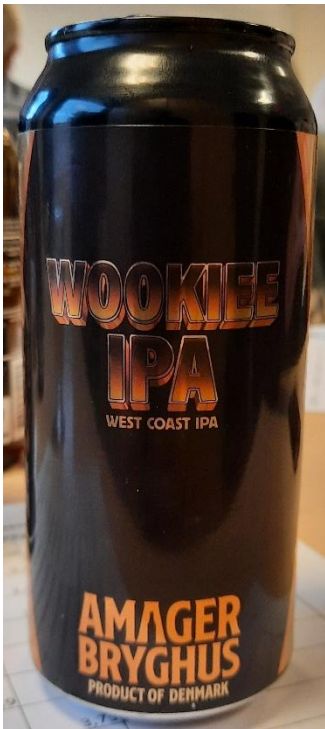
Amager Bryghus – Todd the Axe man – IPA



Amager Danmark / Surly Brewing Minneapolis
6,5 %
IBU 98
Untappd – 3,97
Herkules, Citra , Mosaic

Todd The Axe Man er en IPA, som vi oprindeligt udviklede med Surly Brewing fra Minneapolis, og den har været så populær, at den er blevet vores signaturøl, en IPA som alle kendere forbinder med Amager Bryghus. Maltbasen er den britiske Golden Promise malt, som oprindeligt er udviklet til at lave whisky af. Den er humlet hele to gange på gæringstank for ekstra meget aromatisk humleluft. Med sin bastante humle er den en øl, som sagtens kan matche krydrede og salte tapasretter.

Amager Bryghus – Wookiee IPA – West Coast IPA



Amager Danmark / Port brewing San Marcos CA USA
7,2 %
IBU - 143
Untappd – 3,67

Et af vore første samarbejdsbryg er Wookiee IPA, først brygget under et besøg fra Port Brewing fra San Diego på den amerikanske vestkyst. Og stilarten er da også netop en West Coast IPA, som er en særdeles humlepotent øl med en markant bitterhed. Wookiee var en af de første danske øl, der anvendte den unikt krydrede humle Sorachi Ace, som giver noter af kokos, mango og dild. Passer ideelt til det amerikanske køkken, f.eks. til en spicy burger eller tacos med masser af chili.

Herslev Bryghus - India Dark Ale – Black IPA



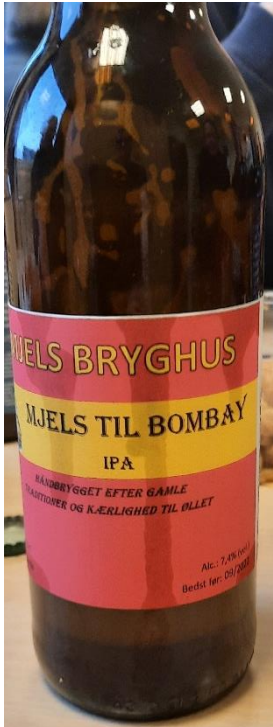
Herslev – Danmark
ABV: 6,2 %
IBU – 70
Untappd – 3,51

I denne øl arbejder vi med kontraster: Humlens friske bitterhed modvejer maltens mørke tyngde. Humlen giver fyldig bitterhed til IDA, ligesom i en IPA, men den bliver “dark” (fremfor “pale”) på grund af maltens mørke ristning.

Dette skaber en lidt overraskende balance: Fremfor at få en øl, der er tung som en porter og med en rå humlebitterhed som en IPA, så modvejer humlens bitterhed maltens tyngde, og gør den frisk – og den dybe smag fra ristningen gør, at bitterheden afrundes blødt. Resultatet er altså en øl med det letteste fra begge verdener, og ikke det tungeste. Det blødeste fra malten og det friskeste fra humlen.

Fremragende til braserede retter, hvor humlens bitterhed kan spille op mod de tunge smagsnuancer – eller som en helt almindelig tørstslukker. En af vores meget populære øl hos både mænd og især kvinder.

Mjels Bryghus – Mjels til Bombay



Mjels, Nordals
ABV: 7,9 %
IBU: ?
Untappd: 2,65

Beskrivelse: Denne IPA byder på en god fylde, flot rav farve og en fin kompakt skum.

Med en subtil malt og caramel sødme og tydelige noter af fyrrenåle og citrus, er denne IPA med en blød og balanceret humlebitterhed en perfekt følgesvend til både fisk og skaldyrs retter og krydrede retter, men kan bestemt også nydes som tørstslukker i gode venners selskab året rundt.

Collective Arts Brewing - Radio the mothership – DIPA



Hamilton, ON, Canada

ABV: 8,5 %

IBU – 100

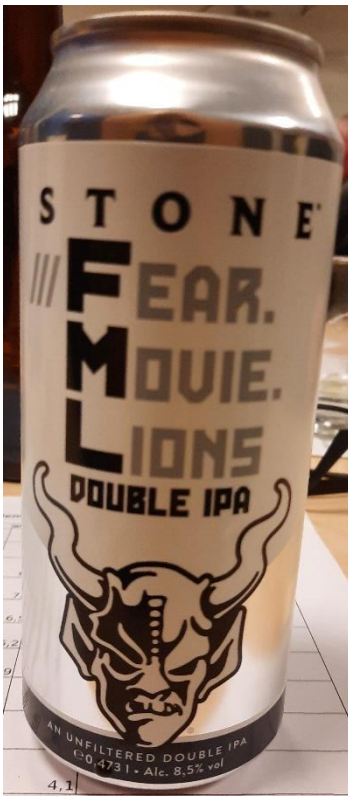
Untappd – 3,75

Fruity, bitter hops, berry, mango, peach; a wonderful interplay between the earthy bitterness, the nuanced fruity

berry character, and the piney funky tropical depth. The resinous character of the hops shows through in a tongue-coating mouth feel. You'll really feel saturated by all the hops. Delicious.

Mosaic, Citra and Simcoe

Stone - Fear Movie Lions – DIPA



Escondido, CA – USA (men ligger flere steder)

ABV: 8,5 %

IBU – 60

Untappd – 3,90

Stone ///Fear.Movie.Lions Hazy Double IPA is an 8.5% blend of cross-country styles. It's got the bitter hoppy backbone you'd expect from a West Coast IPA, with a slight haze and massive aroma you'd typically find in an East Coast style IPA.

Keeping the geography theme going, it gets its name from what 3 words, a global positioning system that assigns three words to every three-meter square on the globe. Look up ///fear.movie.lions and it'll lead you to Stone

Brewing Richmond - our East Coast home in Virginia where the beer was first released!

Loral og Mosaic

Brewheart – The number of the Yeast – TIPA



Otterfing, Bayern Tyskland

9,8 %

Untappd – 4,10

Continuing our TIPA journey, THE NUMBER OF THE YEAST is the somewhat smaller brother (9.8% ABV) to YEAST OF EDEN.

Featuring Enigma, Columbus, Idaho7, Mosaic BBC, Mosaic CRYO, it brings passion fruit, red berries and some slight citrus aroma.