



Medlemsmøde den 21. oktober 2025
kl. 19:00 på Dronning Louise
Håndbryggerne i Esbjerg



"Der kom et brev med bare et par linier"--

Håndbryggerne i Esbjerg præsenterer 8 spændende øl

8 håndbryggere fra Esbjerg Bryglaug har hen over sommeren arbejdet på at få lavet nogle gode og velbryggede øl, som kan komme Ølentusiasterne i Esbjerg til gode ved vores smagning den 21. oktober. Alle håndbryggere har arbejdet med recepter, afvejet og valset malt i passende farver og mængder - fundet de rigtige humletyper til at sikre øllet den rigtige bitterhed, smag og aroma. Endelig er øllet gæret med de rigtige gærstammer og gæringsprofiler, således at øllet kan fremstå, som det var planlagt.

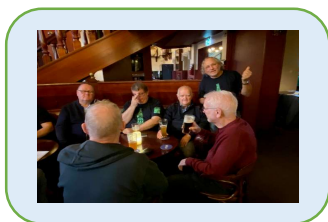
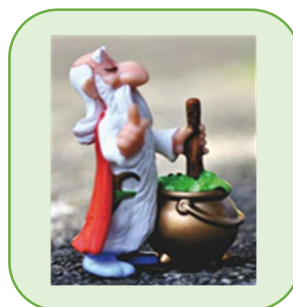
Vi glæder os til at præsentere resultatet af vores arbejde i vores brygrum. Vi har tilstræbt at lave et bredt spektrum af øltyper og stilarter.

Vi håber, at vi alle får en god oplevelse – både bryggere og smagere.

Højt skum fra håndbryggerne.

Venlig hilsen

Jens Kr. Ørnskov ---"her er håndbryggerne tilbage"



Ølmøde før ølmødet ??????

På Torvet herskede byggestemning og lidt julestemning. Juletræet var på sin vante plads og ishockeybanen lå udspredd og klar til samling. Indenfor var der varme og høj stemning trods det lidt triste regnvejr og dertil kunne konstateres en "ølmøde-lignende forsamling".



Dagens ret blev indtaget med **21 deltagere**, der kunne nyde en hakkebøf med bløde løg, kartoffelmos og brun sovs med Guinness

- Kl. sådan cirka omtrent næsten præcis kl. 19 kunne formanden Jakob Sørensen byde velkommen til **40 ølentusiaster og 8 håndbryggere** og han fortsatte med nogle få informationer:
- Juleforkosten er 13. december 2025 kl. 11-17 – nærmere udsendes – prisen er kr. 500, hvori er inkluderet 6-7 øl i ølsmagningen. *(se også informationerne i Nyhedsbrevet på hjemmesiden)*
- Årets danske bryggeri skal findes. Ideer udbedes med forklaring på, hvorfor det lige skal være "det bryggeri" – sendes til formanden.
- ØJ dag er den 6. november og finder sted på Esbjerg Bryghus kl. 14-23 og Dronning Louise fra kl. 16 til kl. 18, hvorefter man ved bestilling (til sædvanlige pris) kan nyde flæsketeg med tilbehør. Husk tilmelding på vanlig vis.



Han sluttede af med en velkomst specielt til håndbryggerne og overlod aftenens arrangement i hænderne på Jens Kr. Ørnskov.



Jens Kr. Ørnskov bemærkede ganske kort – for der skulle jo "noget i glassene" som han udtrykte det, at alle have glædet sig til denne smagning, idet der lagt meget arbejde i at skabe den rette bryg og de deraf blevne øl repræsenterede "hjerterblod". Han håbede at man ville tage godt imod resultatet af de forskellige bryg.



Håndbryggerne forsamlet inden slagets gang

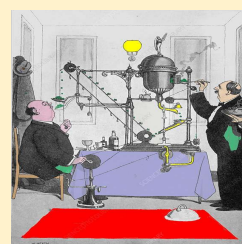
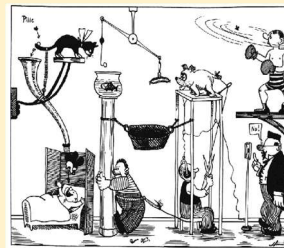


DØE Medlemsmøde - Håndbryggere

21 okt. 2025

Dronning Louise

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Tjekkisk pilsner	Henrik Hallen	4,4 % EBC 10 IBU: 30	
2	India Pale Lager (IPL)	Dennis Jensen	5,3 % EBC 12 IBU: 40	
3	Märzen	Per Fabrin, Søren og Hardy Uth	5,6 % EBC 20 IBU: 25	
4	Brown Ale	Jens Kristian Ørnskov og Mogens Jensen	5,6 % EBC 36 IBU: 25	
5	Saison	Michael Clausen	7,7 % EBC 24 IBU: 29	
6	Doppel Bock	Christen L. Knudsen	8,1 % EBC 48 IBU: 24	
7	Baltic Porter	Susanne Nørgaard	6,3 % EBC 55 IBU: 21	
8	Barley Wine	Bjarne Jensen	10 % EBC 32 IBU: 60	



Brygning jfr. Storm P

---- og så over til øllet!



Nr. 1 – Tjekkisk Pilsner – Henrik Hallen – inspireret af Langli i Ho Bugt – et sted præget af renhed og balance. Brygget på samme principper med respekt for enkelthed, klarhed og de klassiske principper med tjekkiske Saaz, formaltet Bohemian Pils malt, der giver moderat bitterhed og aroma af urter og mild krydderi. Gæres kold med ren lagergær og resultatet er en Czech Pilsner



Nr. 2 – India Pale Lager – Dennis Jensen – (med håbet om, at jeg hørte rigtigt) – fortalte Dennis, at der var brugt ekstra tysk humle til bitterheden og amerikansk mosaik. Han fortalte mere specifikt om fremgangsmåden ved brygningen som fandt sted i Skelmoose Bryg Skur.





Nr. 3 – Märzen – Per Fabrin og Hardy Uth – Klatterup Bryghus – og det kræver vist en forklaring, idet navnet på bryghuset i Østerbyen stammer fra Esbjergs fødsel, hvor et skurlignende område blev kaldt Klatterup (det er den korte version). Øllet er en oktoberfest øl og af en type, der normalt brygges i mart og nydes i oktober. Der er brugt gode malte, der giver en ravgylden farve og smag af brød og karamel.



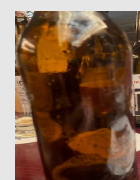
Nr. 4 – Brown Ale - Jens Kr. Ørnskov og Mogens Jensen – stilarten er kendt fra Newcastle Brown Ale men denne er mere amerikansk præget og derfor lidt mørkere. Passer stort set til al slags mad men også i et vel skænket glas. Der er brugt 6 forskellige malte og 2 forskellige humler samt tilsat Irish Moss.



Det kan man så tænke over i pausen



Nr. 5 – Saison – Michael Clausen – gennem 4 år brugt forskellige bryggemetoder på denne type øl, idet han sætter stor pris på stilarten. Øllet har en rødlig farve.

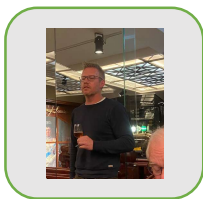


Nr. 6 – Doppel Bock -Christen L. Knudsen – På etiketten stod at læse: Navnet på denne fortrinlige Doppel Bock kom frem da Helle skulle smage 2 forskellige øl. En forfriskende mundfuld af malt og restsødme efterfulgt af frik humle efterfulgt af frisk humle afstemt til alkohollen. 4 forskellige slags malt og 2 slags humle – undergæret so en pilsner. Og så lige underteksten: Best before: Straks efter åbning.

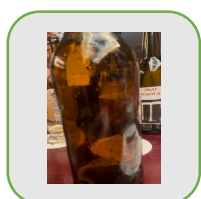


Nr. 7 – Baltic Porter – Susanne Nørgaard – øh? Det vil sige, at Susanne desværre ikke kunne være til stede, hvorfor Svend Toft indtrådt som substitut sammen med Jens Kr. Ørnskov (jeg vover pelsen! Susanne er kønnere). Der blev berettet om brygge processen og da jeg sidder med de papirer hvorefter øllet er brygget, har det været en noget lang og kompliceret proces. Det har krævet sin kvinde og jfr. Orla påstår han, at han alene stod for oprydningen.





Nr. 8 – Barley Wine – Bjarne Jensen – Han indledt med at oplyse, at han faktisk var fra Gørding (gør ikke spor Bjarne, der bor mange gode og stabile personer) – men ellers fortalte han om en bryggemetode, hvor ønsket var en højere alkohol procent, end det der blev resultatet. Lagringen var sket med egespån, som en vis person fra Varde påstod, var høvlet af stol benene.



Det var afslutningen på ølsmagning, der må siges at være en succes efter de udsagn, som kunne høres blandt deltagerne.

Jens Kr. Ørnkov takkede af på håndbryggernes vegne med håbet om, at øllet havde smagt. I hvert fald havde bryggerne hygget sig og det var jo, som han tidligere udtrykte, hjerteblood.



Men vi er ikke færdig endnu – lodtrækningen blev foretaget med følgende resultat:

- 1. Henning Larsen**
- 2. Henry Petersen**
- 3. Ole Spangsberg**



Tak til håndbryggerne for en formidabel aften!

Finn Thor Sørensen – Referatus Provokatus.