

Julen sig nærmer ...

Den 19/11 havde 13 medlemmer valgt at aften skulle stå i julehygge. Derfor var de mødt op et en middag af de helt store jullebuffeter

Der var så meget mad at der bestemt ikke var nogle der kunne gå der fra sulten. Men til maden kom der jo også 10 meget forskellige jule.

Det er ikke dem alle vi har kunne finde en beskrivelse af, men her er det vi har kunne finde ud af de forskellige øl.

Der er sikker også nogle der sidder og tænker hvorfor er der ikke men masse gode billeder fra denne dejlige dag. Men Fotografen var sendt i køkkenet for at forberede de mange gode retter, derfor nåede han ikke også at få taget billeder denne aften.

Man kan sige meget om denne tradition men det er en vi vil forsætte med. Altså lave en smagning af juleøl og der til servere en god gang julemad.

Munkebo Mikrobryg - Jólner

Alc: 5,1%

En mild belgisk inspireret julehvede. Brygget rundhåndet med belgiske mslte og frisk opdyrket gær. Gørstammen Munkebo Mikrobryg bruger hsr de isoleret fra naturen omkring bryggeriet og den kommer fra en lokal bi. Den giver lækre noter af fersken og abrikos. Nisserne som bor på det gsmle bryghus har testsmagt og godkendt brygget som gør st msn med et glas Jólner kommrt i den helt perfekte julestemning. Brygget med kun en smule humle og masser af hvede, så den fremstår flot og ufiltreret med et fast og holdbsrt skum. En rigtig skøn øl som bør nydes i stort rundt glas, serveres ved 5-7 grader. Duften af krydderierne som kamilleblomst, appelsin og kroiander træder tydeligt frem mens man frikker jul.

Amager Bryghus - Amager Ale

Alc: 6,5%

Kurt er tilbage på Amager, han var forbi i går. Det gik ikke med hende diakonissen på Frederiksberg. Men Kurt var glad, det var høj cigarføring over hele linjen. Først bagefter fandt vi ud af, at han havde parkeret sine rensdyr ude ved den brugte mask i indkørslen. Et satans svineri. Vi måtte skovle rensdyrlort i to timer. Nå men Kurt har fået jobbet som cafeteriabestyrer ude i den der nye Royal Arena i Ørestaden. Og nu vil han sælge Amager-øl, så det sprøjter. Siger han. "Det er ikke et spørgsmål om, hvor meget jeg kan sælge, men om, hvorvidt I kan følge med at brygge",

galpede han, mens han askede cigaren på gulvet. Vi prøvede at forklare ham, at Royal Arena hedder som den gør, fordi de skal sælge Royal-øl fra hovedsponsoren. "No problemos", grinede han "det her er Amager".

Hvad han præcist mente, forsvandt lidt op i himlen over Tårnby. Men han lagde en bestilling på 50.000 liter julebryg, så vi må hellere i gang..

Leffe - Biere de Noël Kerstbier

Alc: 6,6%

En belgisk juleøl der ikke smager som de fleste danske juleøl. Den har en høj sødme, og en lav bitterhed. Stor fylde og en belgisk smag af gær.

Willemose - Willemose jul 2015

Alc: 8,0%

Mørk brun i farven, krydrende i næsen og varmende i munden.

En saftig silkeblød porter med noter af chokolade, kaffe og julens varme krydderier.

En særlig gærblending binder det hele sammen til en kompleks og balanceret smagsoplevelse.

Øllen er brygget af bygmalte, humle, lakrids og en gærblending.

Thisted Bryghus - Sankt Nikolaus

Alc: 8,2%

Denne overdådige julebryg bliver brygget et halvt år før den tappes på flaske. Udover den belgiske trappistgær, præges smagen især af en helt unik blanding af krydderier, brune sukkerstoffer og belgiske ristede malte. De sidste to måneder er den lagret på eg fra amerikanske vintønder, og resultatet er en næsten vinøs harmonisk kraftkarl, som næsten kalder på andestegen juleaften. Nydes bedst tempereret ved 10-12 grader celsius

Brasserie Artisanale Nimoise - La Barbaude Bière d'hiver

Alc: 8,5%

??

Flying Couch - Phister de noel

Alc: 8,5%

Nærmest sort imperial stout. Moderat skumfast. Fyldig og kremet, men også med tørhed. Varmende mundfølelse.

Smagen er primært den lækreste malt, men aromaer som panna cotta, vanilje og chokolade blander sig elegant. Også lidt vinøs.

Skands - Håndbrygget Julestemning julerød 2015

Alc: 9,0%

Historien om Julerød, der vandt publikumsafstemningen ved Ekstra Bladets Julebryg Festival. Brygget til Kvickly Allerød. Birthe Skands har sammen med de lokale håndbryggere Ulrik Haslund og Per Lyster fundet frem til opskriften. Ud fra oplægget fra Kvickly Allerøds salgsleder Bo Christensen. "Julerød" – en øl og en succes.

Bryghuset No. 5 - Juledessert Øl

Alc: 14%

Vores Jule Dessertøl er en blød og delikat oplevelse, hvor øl ikke vil være det første du tænker på, når den rammer dine smagsløg. Denne dessertøl forfører din gane med sine fine noter af rosiner, kanel og ingefær, og leder tankerne hen på den hyggelige og varme julestemning. Velegnet til risalamande, islagkage eller iskold, som en drink en varm sommerdag.

En øl til dig som drømmer om en juleøl, der kan nydes hele året.

Fur Bryghus - Fur Christmas Ale

Alc: 9,4%

FUR CHRISTMAS ALE er en kompleks julebryg af typen Belgian Strong Dark Ale med muscovadosukker og amerikansk humle.

FUR CHRISTMAS ALE passer perfekt til den kraftige julemad, men er også glimrende til enhver hyggestund. Nyd den – det fortjener den! Den vil udvikle sig flot i mange år, og der vil med tiden kunne forekomme et let, naturligt bundfald.

Forsidebilledet er et mere end 55 mio. år gammelt fossil af en guldlaks, fundet i moleret på Fur.