

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

De 10 kandidater den 11. februar

43 deltagere var mødt op denne gang for at større op om dette fine arrangement, der var en genganger fra sidste år. Igen i år kunne vi fremskaffe alle 10 kandidater og afholde mødet som den første lokalafdeling. I skrivende stund er der ikke andre lokalafdelinger, desværre, der endnu har kunnet fremskaffe alle 10 kandidater, men der er livlig mailaktivitet igang, så lur mig om ikke de får fat i dem alligevel.

Resultatet af afstemningen blev:

nr. 1 Herslev Stjernebryg 2005

nr. 2 Svaneke Stærke Preben

nr. 3 Ølfabrikken Porter

Derefter fulgte Jacobsen Brown Ale, Thisted Forsøgsbryg nr. 27, Jacobsen Saaz Blonde, Willemoes Jule Ale, Fur Julebryg, Gourmetbryggeriet Fin Ale, Ørbæk Jingle Bells.

Vi spurgte, hvilke øl folk forinden havde smagt. Undertegnede mener, at det er en vigtig parameter at tage med, da denne DØE-konkurrence ikke til slut afspejler de øl der er "bedst" men "bedst x mest tilgængelig". Redaktør Ole Madsen og undertegnede ikke er enige om dette punkt. I en kolonne i nedstående tabel er netop fremfør hvor mange der havde smagt de enkelte øl forinden. Ca. halvdelen havde smagt de fleste øl undtagen Stærke Preben, Stjernebryg og Porter, hvilket sjovt nok var de tre øl, der vandt konkurrencen. Hvis tilgængeligheden af disse øl er ligeså "skrabet" i resten af landet, kan det få konsekvenser for den endelige udfald, idet flertallet

Billeder



af dem der stemmer ikke kan formodes at havde smagt alle øl.

Derefter skulle folk smage på øllet og placere dem som nr. 1, 2 og 3, hvilket giver 3, 2 og 1 point. Den øl, der slutteligt har flest points, vinder. Som en sjov ekstra parameter har vi opgjort antal førstepladser og antal stemmer. Det rykker ikke ved det endelige resultat, selvom en trend er tydelig. Saaz Blonde fik ikke mange stemmer, men halvdelen af stemmerne var førstepladser. Det viste, sig at de fleste stemmer kom fra kvinder. Willemoes Jule Ale fik rigtig mange stemmer, men ingen førstepladser. Her er tale om en god øl uden at den topper hos nogen af deltagerne. Vinderen Stjernebryg vandt uanset måden resultatet blev gjort op på. Det samlede resultat ses her!

I tabellen er følgende angivet: antal der har smagt den pågældende øl, antal 1. pladser, antal stemmer, points og endelig placering baseret på points.

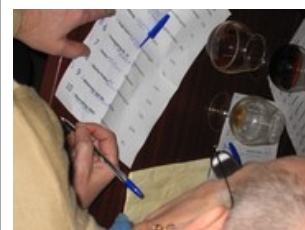
	Øllets navn	Smagt	1. pl.	Stem.	Pts.	Plac.
1	Saaz Blonde, Jacobsen	22	4	8	17	6
2	Fin Ale, Gourmetbryggeriet	17	1	5	8	9
3	Brown Ale, Jacobsen	23	5	11	26	4
4	Julebryg, Fur Bryghus	18	3	8	16	8
5	Jingle Bells, Ørbæk Bryggeri	15	0	3	4	10
6	Forsøgsbryg 27, Thisted	17	2	10	19	5
7	Porter, Ølfabrikken	2	9	13	34	3
8	Stærke Preben, Svaneke	9	6	26	48	2
9	Jule Ale, Willemoes	19	0	11	17	6
10	Stjernebryg, Herslev	5	13	28	55	1

Til andre lokalafdelinger der skal smage på kandidaterne: Vi var meget tilfredse med rækkefølgen, bortset fra at porteren burde placeres på et klar senere tidspunkt (sidst, næstsidst).

Nedenfor en beskrivelse af alle kandidater (efter ønske fra flere medlemmer):

1: Saaz Blonde : Jacobsen

Carlsberg åbnede Husbryggeriet Jacobsen den 1. juni



2005. Dette skal sikre fortsat udvikling og fremstilling af unikke specialøl rettet mod ølkendere. Bryggeriet bliver samtidig et levende udstillingsvindue for Carlsbergs ølkultur og brygmesterhåndværk. »Jacobsen« får en direkte reference til virksomhedens visionære grundlægger J.C. Jacobsen og hans søn Carl Jacobsen. Med det nye bryggeri føres de historiske rødder fra 1847 videre i en moderne ølkultur, hvor Carlsbergs specialøl vil blive solgt gennem detailhandelen og restauranter, både i Danmark og i udlandet. Husbryggeriet er bygget op i én af Gamle Carlsbergs bygninger fra 1878 i Valby, og bryggeriet bliver en integreret del af Carlsbergs Besøgscenter, der er blevet udbygget og moderniseret i forbindelse med byggeriet. Husbryggeriet Jacobsen bliver også Semper Ardens nye hjem. Denne øl er kun solgt i Danmark i 2005, men i 2006 forsøges med de andre nordiske lande. Kapacitet 17.000 hl pr. år sv.t. 5 mio. standardflasker. Brygmesther hedder Jens Eiken.

Type: undergæret, Blonde

Humle: Saaz (tjekkisk)

Malt: ?

Gær: undergær

Andet: ekstrakt af kvan (giver enebærsmag), 7.1%

2 : Fin Ale : Gourmetbryggeriet

Gourmetbryggeriet åbnede i juni 2005. Brygmestre er Michael Knoth og Lars Dietrichsen. Kraftig humlearoma! Smager også lidt af frugt – appelsin, citron og fersken... men allermest af cascadehumlen, som der bestemt ikke er sparet på. Rund mundfylde og en frugtig eftersmag. Forfriskende øl som fortjener sit navn.

Type: overgæret amerikansk westcoast ale.

Humle: Masser af cascade humle.

Malt: ?

Gær: overgær

Andet: 7%

3: Brown Ale : Jacobsen

I slutningen af 1800-tallet havde man i England det problem, at arbejderne var begyndt at blive mere eller mindre alkoholiserede. Regeringen indførte derfor skatter for at mindske forbruget og tvinge bryggerierne til at brygge svagere øl. "Mild ales" kom til (3-3,5%). Det koste lidt i tabt smag, men til gengæld

tilsattes mere karamelmalt eller endda karameliseret sukker (importeret fra Indien, Caribien hvor englæderne herskede). Den blev favoritøllet især omkring alle kulminerne i England, men i udlandet havde den ikke en chance pga navnet "mild". Navnet "brown ale" blev så anvendt i stedet for til denne mørkere øl. Salget steg i Europa. Toppede i popularitet i 1930'erne, hvor behovet for meget billig øl steg og i 1960'erne var den totalt dominerende øltype pilsnere. I dag er brown ales oftere stærkere end dengang. Dvs. hvad der dengang var én og samme type, er i dag to forskellige typer øl. Den engelske Aletradition er grundlaget for denne øl, den har en dyb mørk farve som minder om mahogne, den kommer fra eksklusive engelske malttyper. Derudover er der brugt humle fra New Zealand

Type: Brown Ale

Humle: Nelson Sauvin fra New Zealand

Malt: Maris Otter Ale, Amber, Carafa special samt karamel- og chokolademalte

Gær: overgær

Andet: 6.0%

4: Julebryg : Fur Bryghus

Vandet på Fur er forædlet gennem tusinder af år. Langsomt er det sivet ned gennem moler, aflejret på havbunden for mere end 55 millioner år siden. Filtreret gennem 200 lag af vulkansk aske fra Nordatlantens åbning. Furvandet giver vores øl den helt særlige, bløde karakter og er en af hemmelighederne i den fyldige, vedholdende skumkrone, der kendetegner alle bryggeriets øl. Alle bryggeriet flaskeetiketter er fossiler af forskellige dyr, planter (AC). Denne er af en grankvist. Denne vinterøl dufter sødligt minder om frugt og lidt alkohol. Skum er lysebrunt med en god holdbarhed. Smagen er sødligt lidt nødagtig med god fylde. Eftersmagen også god og længe lidt sød med også med god bitterhed.

Type: Sæsonbryg (ej Bock, da en sådan jo er undergæret)

Humle: ?

Malt: ?

Gær: overgær

Andet: 6.5%

5 Jingle Bells : Ørbæk Bryggeri

Ørbæk bryggeri, der ligger i udkanten af landsbyen Ørbæk syd for Nyborg blev grundlagt i 1906, som et af landets dengang mange malt- og hvidtølsbryggerier. Bryggeriet var på Fyn særligt kendt for sin "stakit-øl" fremstillet af røgmalt og leveret i 5 liters flasker i en kurv af træ. Det blev lukket i 1994, men genåbnet i 1996 som økologisk sodavandsbryggeri af familien Rømer. De fik siden lyst til at udvide den økologiske produktion til det som bryggeriet i sin tid blev opført til – nemlig øl. Den første øl blev sendt på banen i 2002. Efterspørgslen blev efterhånden så stor at det gamle bryggeriudstyr ikke kunne følge med, derfor byggede man i vinteren 2005 en helt ny produktionshal ved siden af den gamle. Brun frugtlig sødlig juleøl. Kanel-, karamel- og appelsinnoter. Tror også at der er nogle bær-noter i den. Meget lidt bitter.

Type: Sæsonbryg

Humle: ?

Malt: ?

Gær: overgær

Andet: 7.0%

6 Forsøgsbryg nr. 27 : Thisted Bryghus

Thisted Bryghus er et af landets mere interessante lokale bryggerier. A/S Thisted Bryghus blev grundlagt i 1902 som en videreførsel af Thisted Aktiebryggeri som gik konkurs. Brygmester og direktør siden 1981 er Peter Klemmensen. Han er kendt for at føre ølbrygningen i nye og spændende retninger. I 2005 lavede han en række forsøgsbryg som alle var til salg i begrænset mængde. Forsøgsbryg nr. 27: Denne overgærede julebryg på 7,4% var til salg i blandt andet COOP Danmark som en juleøl. Jeg er nu ikke sikker på at jeg synes at den smager ret meget af jul! Der er aromanoter fra 6 forskellige humler.

Type: Forsøgsbryg (baseret på Steinbier, hvor en 800gr. Varm sten er nedsunket i øllet og har medført en karamelisering +/- Maillard-reaktion af proteiner og sukker)

Humle: ?

Malt: ?

Gær: overgær

Andet: 7.4%

7 Porter : Ølfabrikken

Bryggeriet Ølfabrikken kan findes i Holløselund - et

sommerhusområde, nogle få kilometer fra Tisvildeleje i Nordsjælland. Bryghuset finder du inde i laden tilknyttet den gamle Strandgård. Etableret efteråret 2004 på Martins forældre gård (AC), 800 l. bryggeri. Christian (AC: Skovdal Andersen) og Martin (AC: Sønderkær Larsen) brygger øl af ale-typen - altså overgæret øl. De er i deres brygning inspireret af øltyper, man i dag brygger i England, USA og Belgien. Deres øl er håndlavet, ikke pasteuriseret og ikke filtreret. Deres øl er eftergæret på flasken - på samme vis som de bedste belgiske øl.

Type: Porter (en øl der kunne det hele jf. "Entire"-princippet)

Humle: Palisade, Columbus, Saaz

Malt: Maris otter pale malt, chokolademalt, karamelmalt, britisk brown malt, ristet byg

Gær: amerikansk overgær

Andet: Tilsat farin (præcist som det ofte gøres i belgiske dubbels, så det er et godt trick). 7.4%

8 Stærke Preben : Svaneke Bryghus

Svaneke bryghus åbnede i påsken 2000 på torvet i centrum af Svaneke. Restaurant-Mikro-bryggeriet er indrettet i en gammel købmandsgård fra 1750. Tim Stender, tidligere butikslagter og pølsemaker, er manden bag. Han udvikler øllet sammen med sin trofaste hjælper brygmester Preben Nielsen. En vellagret, ufiltreret, stærk og fyldig luksusøl. Tilsat ekstra malt og humle. "Stærke Preben" er opkaldt efter brygmester Preben Nielsen.

Type: ?

Humle: ?

Malt: Pilsner, karamel og munchener

Gær: overgær

Andet: Bornholmsk kildevand. 7.9%

9 Jule Ale : Willemoes, Vestfyen

Bryggeriet Vestfyen blev grundlagt i 1885 i Assens på Fyn. I årtier var det et lokalt forankret bryghus, men siden starten af halvfemserne har man kunnet få Vestfyens øl over hele landet via ALDI. På det seneste har bryggeriet eksperimenteret med at brygge overgæret øl. Først Vestfyen Ale og siden Willemoes Ale og Willemoes Stout, der begge var blandt de 10 kandidater i fjor. Willemoes-serien er blevet Vestfyens nye flagskib og det skal blive spændende at se

hvordan det går med denne mørke juleøl. Flot mørkrød farve. Kraftig aroma. Undertoner af flere krydderier og noget karamel. Frugtig smag. En god juleøl.

Type: sæsonbryg

Humle: ?

Malt: ?

Gær: overgær

Andet: 8.5%

10 Stjernebryg 2005 : Herslev Bryghus

Er (ikke) en nyhed, da den så dagens lys i 2004, og så alligevel ... Den er nu på 9,0 % (2004-udgaven var på 6,4% jf. <http://www.beertest.dk/beertest/>). Herslev Bryghus har til huse på 'Toftegården' i landsbyen Herslev nogle få kilometer vest for Roskilde. Øl fra Herslev Bryghus udmærker sig ved hverken at være filtreret eller pasteuriseret og vi tilsætter ikke kulsyre. Vi importerer de bedste råvarer fra bl.a. England, Tyskland og Tjekkiet - lande som er kendte for mindre bryggerier. De har kapacitet til at brygge 800 liter øl af gangen, og kan med den rette bemanning køre 4 bryg igennem om ugen. Bryghuset blev startet d. 16. april 2004 af brygger-ejer Tore Jørgensen (tidligere landmand) -engelsk inspireret mikrobryggeri indrettet i en gennem-moderniseret tidligere staldbygning midt i landsbyidyllen Herslev. Der brygges virkeligt 'made by hand', men hvad vigtigere er helt uden den - forbandede - kulsyredoping, som de konventionelle bryggerier benytter sig af. Og selvfølgelig uden filtrering og pasteurisering. Kommer der en dag en dansk 'real cask ale', kommer den sikkert fra Herslev.

Type: sæsonbryg

Humle: ?

Malt: 6 typer malt

Gær: overgær (belgisk trappistgær)

Andet: +stjerneanis (deraf navnet på øllet), koriander.
9.0%

Formanden, Allan Carlé