

Danske Dåser kan noget godt.

Efter vores årsmøde den 13. oktober kunne Peter byde velkommen til vores oktober smagning. Peter havde valgt emnet skulle være danske bryggerier, da vi jo også denne dag skulle tage stilling til hvem der skulle være lokalafdelingens kandidat til Årets Danske Bryggeri.

Under årsmødet var der allerede kommet et par kandidater frem, men det skulle vise sig om smagningen af de medbragte øl kunne gøre at lokalafdelingen villig til indstille et af dem.

Peter havde ud over at det skulle være danske bryggeriet også valg at det skulle være dåse øl. Og så de fleste ved er det jo blevet meget normalt for bryggerierne at sende øl på markedet i dåser, og ikke som for nogle år tilbage hvor det var svært og dyrt for særlig de små at lave deres øl i dåser.

Dette gav folk en god mulighed for at komme i snak om danske bryggerier og hvad det er som der skal til at gøre et bryggeri til Årets Danske Bryggeri.

Generelt syntes folk der er svært at finde en særlig grund til et bryggeri, skiller sig ud fra mængden, og da begrundelse ikke bare skal være "de lave gode øl", giver det en del eftertænkksomhed omkring bryggerierne arbejde.

På den måde om med masser af snak om øllene og bryggerierne kom vi gennem dagen 10 øl.

Konklusionen på Årets bryggeri blev at lokalafdelingen indstillede To Øl som deres kandidat til årets danske bryggeri.

Mikkeller: Ich Bin Raspberry. Berliner Weisse 3,7%

Hælder en iøjnefaldende rubinrød med store aromaer af hindbærsyltetøj og hvede. Smag af hindbær med smagende syrlighed og sødme. Rygraden med let hvede smag



Ølsnedkeren: Herrens Mark. Pilsner. 4,5%

Pilsner i tysk stil. Lidt uklart gyldent, lille hvidt hoved. Græsagtig, citrusagtig aroma med en smule græsagtigt, let syrligt præg. God gane. Sødlig som blød frugtlig og citrusmag med græs, mild bitterhed, blød



GAMMA (collab with Zilker, Austin): Old Habits. Vienna Lager (Classic)- 4,6%

Maltet gær, en del karamel og mild bitterhed. Mere tør end sød



TO ØL: 45 Days Märzen. 5,8%

En nøddebrun øl med et dovent beige hoved. Aromaen har noter af brød, nødder, karamel og malt. Smagen er sød med noter af malt, brød og karamel, hvilket fører til en tør slutning



Amager Bryghus: Lardy-Dardy- Dry hopprd Hazy session IPA. 4,5%

Diset gylden farve med et tyndt hvidt hoved. Frugtagtig aroma med citrus, tropiske indtryk og pærer. Smagen er bitter. Mellemfyldig. Tør og bitter afslutning



BAD SEED: Pels. Modern West-coast session IPA. 5,0%
Høj drikkebarhed. Lette vitro-agtige smage og en solid bitterhed.
Aromatisk. Meget tør og sprød. Fokus er på humlen og ikke
malten



BAD SEED: Tomorrow Never Knows. Hazy session IPA. 5,0%
En mild India Pale Ale, der skaber sommerstemning med sin saftighed og letfodede krop. Øllet er humlet, men er behersket med hensyn til bitterhed og fokuserer på frugten.



Amager Bryghus: (collab with Åre Bryggcompagni, Sweden): EuroDisco. Buckwheat Saison. 6,3 %
Glat fornemmelse, medium kulsyre. Gæragtig smag, sæbeagtig, funky og blomstret. overmoden frugt og syrlig citrus. Lang blomstret bitter slutning med lidt sukker og gær, der bliver hængende



Amager Bryghus: The Talented People Like Us. Imperial oatmeal Stout 8,5%
stærk havregryn stout med et røget præg. Noter af kaffe og mørk chokolade bitterhed



Dry & Bitter: Mirror Me. Fry-hopped Imperial Baltic Porter.
10,2%

Tung og mørk bitter smag. En ekuanot og simcoe dry-hop giver dig bløde citrusaromaer oven på de mørke chokolade og kaffe noter fra den tunge ryg af rug og chokolademalt

