



Smagning den 15. oktober 2024
Efter årsmødet
på Dronning Louise



Bestyrelsens favoritter



"Sku'vi ikke have haft besøg af et bryghus!"

Øh-----

"Jow men ---- Vi har valgt at droppe smagningen med et bryggeri udefra, da vi ikke synes, at det passer så godt tidsmæssigt med, at der også afholdes årsmøde. Vi vil gerne have "fuld tid" til et bryggeribesøg.

I stedet for har vi fundet en flok rigtig gode øl, som vi vil præsentere for Jer. Vi kan jo kalde det for: Bestyrelsens Favoritter. **DET BLIVER BÅDE EN SPÆNDENDE OG VELSMAGENDE AFTEN PÅ TIRSDAG" / OLE**



Juhuuuu! Det her referat er sjovere end
Årsmødet og vi var 45 deltagere

Alle var klar ved bordene - -



Formanden gav en kort introduktion til smagningen, der som anført bestod af "bestyrelsens favoritter", hvilket vil sige de øl bestyrelsen og aktivitetsmedlemmer selv satte pris på. Og som anført var alle klar for bunden var "pænt lagt" under årsmødet med "tag selv øl".



Nr. 1 præsenteret af Leif Porsholdt – en oktober festival øl fra Esbjerg Bryghus 6,0 % Gaudi Merten serveret på growler flasker



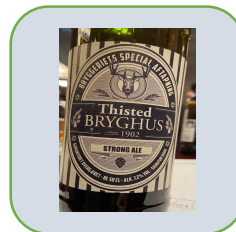
Nr. 2 -præsenteret af Åge Lauridsen – en økologisk Møller Blonde fra Vadehavs-bryggeriet på 5,5 % - Brygget af Braunstein – belgisk overgæret med tjekkisk humle



Vadehavs Bryggeriet blev grundlagt af Mikael Langager i 2011 og er i dag ejet og drevet af Humle-depotet. Vadehavs Bryggeriet er et såkaldt fantombryggeri, der laver øl på licens i samarbejde med et dansk bryggeri. Navnene på øllene er inspireret af lokaliteter og begreber fra vadehavsregionen. Billederne og historierne på etiketterne er udarbejdet i samarbejde med blandt andre lokale naturvejledere, der har en masse viden om området. Sortimentet består eksempelvis af Langli Økologisk Classic, Ballum Brown og Henne Strand Bock.



Nr. 3 præsenteret af Åge Lauridsen – en Strong Ale 7,2 % fra Thisted Bryghus – en fyldig varmende øl som passer til kraftige varme retter



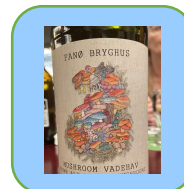
Historien bag Strong Ale går tilbage til tidligere tider, hvor man bryggede øl i egetræsbeholdere, der ikke kunne opvarmes med åben ild. Man opvarmede og kogte dengang sit bryg ved at tilsætte glohede sten fra ildstedet. Metoden resulterede i en helt særlig smag af karamel og let røg pga. af brænding på stenenes overflade. På Thisted Bryghus opnår vi den samme smagsudvikling ved at opvarme lavasten til 800 grader, og sænke disse ned i den søde ølurt.



Hip hip Hurra! Det går godt – humøret er højt – snakkelysten stor og Årsmødet "næsten" glemt.



Nr. 4 – præsenteret af Fritz Thise – Fanø Bryghus Mushroom Vadehav 6,5 % - Brown Ale med rigtige svampe mælkehatter med smag som ahornsirup men uden samme



Så var der pause -----



Nr. 5 præsenteret af Ole Spangsberg – en belgisk dubbel på 7,2 % fra Det Lille Bryggeri i Bringstrup ved Ringsted – et familiejet bryggeri – øllet er brygget i anledning af Danske Ølentusiasters 25 års jubilæum

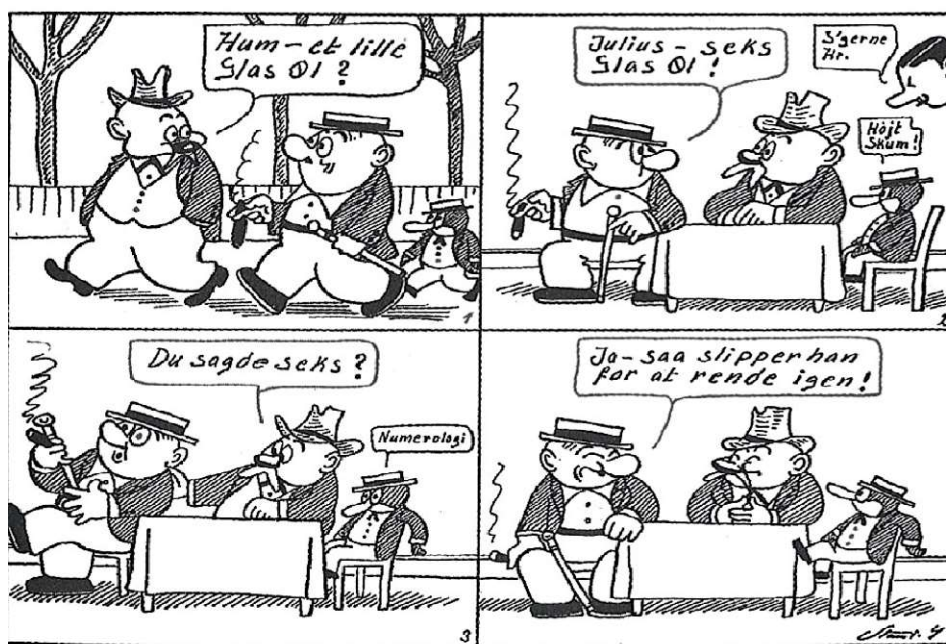


Det lille Bryggeri - Danske Ølentusiasters 25 års jubilæumsbryg - Vores forening spurgte brygger René Hansen, om Det lille Bryggeri, som blev Årets Bryggeri i 2023, ville være interesseret i at brygge en 25 års

jubilæumsøl til Danske Ølentusiaster. Dog med den betingelse, at alt skulle køre i regi af Det lille Bryggeri. Øltypen, - en belgisk Inspireret Dubbel, - blev valgt ud fra historier om, hvilke øltyper der var mest populære, da Danske Ølentusiaster blev stiftet tilbage i 1998. Det lille Bryggeri blev grundlagt i 2005 af René Hansen, som er alene om at drive bryggeriet. Bryggeriet er blevet kåret til Årets Bryggeri hele to gange (2020 og 2023), og havde det ikke været for vores ihærdige indsats i 2022 for at få valgt Fanø Bryghus, var Det lille bryggeri også blevet valgt i 2022. Kun nogle få stemmer afgjorde det til Fanøs fordel. I 2023 blev bryggeriet kåret for 3. gang til Årets Danske bryggeri, med opbakning fra 3-4 lokalafdelinger i området. Men det er så også et bryggeri, som gør sig bemærket i hele landet og bl.a. deltager i ølfestivaler m.m. Bl.a. var bryggeriet med i Jyllandsgade her i sommer. I 2023 lancerede Det lille Bryggeri hele 14 fadlagrede øl. Mon bryggeriet også bliver valgt til Årets Danske Bryggeri 2024 ?



Nr. 6 præsenteret af Ole Spangsberg - Too old to die Young er et forholdsvis nyt bryggeri fra 2021, som er beliggende i Sønderborg med barer på Nørrebro i København og i Løkken. I Løkken har man et næsten tilsvarende bryggeri som i Sønderborg. Navnet er også et mantra at leve efter: "Sørg for at få mest muligt ud af din tid mens du er her."



Nr. 7 præsenteret af Fritz Thise – Fanø Bryghus Stormflod 5,8 % - mælkechokolade stout - Mange stormfloder har ramt Fanø gennem årene, men Fanø Stormflod markerer den værste af dem alle i nyere tid, som ramte øen i 1981. Øllen er en lækker "Milk Chocolate Stout", og er med sin fine balance mellem behagelig sødme og stor fylde, en helt perfekt stout at nyde når udfordringerne raser omkring én.





Nr. 8 præsenteret af Jakob Sørensen – Kuchisabashii fra Gamma - 4,5 % - sour inspireret af den dejlige Yuzu Marengstærte. En blanding af yuzu, vanilje og laktose. Citrusagtige noter fra yuzu39 suppleret af den cremede glathed af vanilje -



Så nåede vi gennem denne række.

Lodtrækningen gav følgende vindere:

1. Lars S. Madsen
2. Jan Dietz
3. Leif Porsholdt

Finn Thor Sørensen referent

