

## Reklame for vores lokalafdeling



Den 26. august havde Gladsaxe kommune valgt af afholde Gladsaxedagen. Gladsaxedagen er en fest dag, hvor kommune foreninger, politiske partier og andet, kan vise sig frem.

Det havde vi også valgt at gøre igen i år. Men i modsætning til sidste år havde vi fået lov til at servere smagsprøver på noget øl.

Således havde vi været ud at låne et fadølsanlæg og købe 2 fad øl, vi kunne servere. Vi kunne tydelig se at det trak flere folk forbi vores bod.

Men en anden ting der også var meget forskellig fra sidste år var, at der var 9 medlemmer som havde valg at hjælpe i løbet af dagen.

De 9 medlemmer fik delt en masse smagsprøver ud, og fortalt rigtig med om vores dejlige forening. Vi håber at nogle af disse mange mennesker, som gik hjem med viden om os, også melder sig ind i foreningen.

Vi i arbejdesgruppen var lidt skæpsig for at dagen ville blive lige så trist som sidste år. Men det må vi konstatere at det bestemt ikke var. Dette skyldes tildels øllet, men mest det at der var mange til at være med til at løfte opgaven.

Derfor skal der også her sige endnu en gang tak for hjælpen, og vi håber i gerne vil være med næste år igen.

Næste år har vi allerede nye ideer om tiltag vi kan tage for at skabe endnu mere liv omkring vores telt. Men mere om det når vi kommer lidt nærmer dagen, som er den 25. august 2018

Øl som vi serveret;

# Elmegade ipa

Elmegade IPA er en ale brygget på Maris Otter malt og karamelmalt, der giver IPA'en en flot fylde og en let rødlig farve. Øllen er inspireret af den oprindelige engelske India Pale Ale, som englænderne bryggede til de engelske tropper, der drog til Indien.

Elmegade IPA er kraftigt humlet med den klassiske engelsk Northern Brewer, og den har en intens frugtagtig duft, som kommer fra den velkendte Cascade humle. Øllen lagrer på tank med Cascade-humlen, også kaldet tørhumling.

Øllen er overgæret, ufiltreret og upasteuriseret.

Elmegade IPA er velegnet til kraftigt mad – gamle danske retter så som gule ærter, grønlangkål m.v.

Bør nydes ved ca. 7 °C

- Type: Engelsk Ale
- Malt: Maris Otter malt
- Humle: Northern Brewer og Cascade
- Gær-type: Overgær
- Alkohol: 6,2 % vol.

# Esrum kloster

Skands Esrum Kloster er Bryggeriet Skands' fortolkning af en klosterøl. Der er brugt krydderurter fra klostrets egen urtehave, bl.a. enebær, citronmelisse, lavendel, anis og rosmarin, alle urter som munkene brugte som smagsforstærkere.

Esrum Kloster er en overgæret øl og har en dejlig mørk kastanjebrun farve, en aromatisk duft og smagen afrundes med en snert af anis.

Esrum Kloster er blankfiltreret.

Esrum Kloster egner sig fortrinligt til kraftige kødretter og vintermad, men kan også nydes alene i en stille stund.

Den bør serveres ved 8 -10 °C.

- Type: Overgæret klosterøl
- Malt: Müncher-, hvede-, karamel-, pilsnermalt
- Humle: Perle
- Gær-type: Overgær
- Alkohol: 7,5 % vol.

# Stemnings billeder

