

# DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING KØBENHAVN

ARRANGEMENTER

NYHEDSBREVE

REFERATER

DIV. BILLEDER

17-9 var vi igen på bryggeri besøg - nemlig hos Skands i Brøndby.

- [godeoelsteder.dk/%C3%B8lsted](https://godeoelsteder.dk/%C3%B8lsted)

De producerer mange dejlige øl, ikke mindst " Blå Chimpanse". Den er stærkere end en pilsnerøl, men også særdeles velsmagende.

*Vi fik også at vide at det er deres "klon" af den kendte trappist Blå Chimay.*

*Hvordan det er endt med det navn har nok involveret en del smagning af produktet..*

En af de to nye ejere, Ernst Kristensen, tog sig fint af os.

Under smagningen fik vi historien med Birthe Skands der forlod Carlsberg for at lave sit eget.

Vi fik også at vide at hun og Anders Kissmeyer - der nogenlunde samtidigt forlod Carlsberg - overvejede at slå sig sammen. Men de vurderede begge at de med hver deres (stærke) personligheder nok var bedst tjent med at være hver for sig. Og de har jo begge gjort det forrygende.

Vi hørte om deres tilgang til øllet, hvor de i vid udstrækning holder samme linje som i Birthes tid, med den stille og rolige udvikling som tiden fører med sig.

Det er vigtigt for dem at bevare den høje kvalitet i produktionen.

Birthe deltager stadig i bestyrelsen, men ikke længere i fremstillingen.

En anden væsentlig parameter er let-drikkelighed.

Der er ikke herfra vi ser ekstrem-øl i større mængder.

Foredraget var krydret med mange detaljer om øl og produktion. Alle spørgsmål blev besvaret åbent og ærligt. Ingen fabriks-hemmeligheder her.

Foredraget blev på bedste vis krydret med allehånde anekdoter.

## Vi smagte..

Humlefryd

- [bryggeriet-skands.dk/beer/humlefryd/](https://bryggeriet-skands.dk/beer/humlefryd/)

## My Hazy IPA

- NEIPA = New Englands IPA på 5%

## Esrum Vinterbock

- Mørk typisk tysk dobbeltbock på 6,8%
- "Søster" til..

## Esrum Kloster

- Meget krydret klosterøl på 7,5%
- Oprindeligt lavet af Alan Poulsen, Brøckhouse, til netop Esrum Kloster.  
Da en opskrift ikke kunne fremskaffes, måtte Skands på baggrund af eksisterende eksemplarer kreere en ny version af øllen.

## Lagerthas Bryg

- [bryggeriet-skands.dk/beer/lagerthas-bryg/](http://bryggeriet-skands.dk/beer/lagerthas-bryg/)
- Lavt i samarbejde med Nationalmuseet - sammen med 3 andre "historiske" øl.

## 100 promille

- Barley wine på 10%
- Jubilæumsøl i anledning af Kvickly Allerøds 100-årsdag
- ..som de også brygger juleøl til/for.





/29-9-2020