

Jydsk øl



Foredragsholderen var en ren engel - selv om vingerne var lidt visne.. ;-)

29-9 mødte en trofast skare medlemmer op for at høre om og smage på en række spændende jy(d)ske øl som Regionsformand Lars B. Jespersen har været mand for at finde.

Øllene var tempereret - så vi bedre kunne smage hvad vi fik :-)

Udover øllene var der også en konkurrence.

Der kom også en vits :-D

Vi hørte om Taastrup Ny Vinhandel - hvor der også kan købes øl.. :

- www.tnv-vin.dk/show_cat.asp

Vi fik et trafik-indlæg.

Der var en kort men givtig debat om hvad lokalafdelingen bør gøre - hvilke aktiviteter vi skal tage op.

Vi blev introduceret til et nyt begreb : "Katte"bryggeri - med 9 liv :-D



Vi smagte..



Vi fik lidt baggrund om hvert bryggeri, de konkrete øl samt hvordan det under udfoldelse af stort initiativ var lykkedes Lars at skaffe dem.

Thisted Bryghus : Porse Guld på 5,8%

- Lanceret i 1984.
- Porsen indsamles hvert år på bryggeriets firma skovtur.

Bies Bryghus : Hobro Su Su Superliga på 5%

- Ifølge nørderne på hjemmesiden Ratebeer er det den samme som Viborg Oktoberfest (..)

Bjert Bryg : Birketorn på 5%

- Med bl.a. birkesaft og havtorn.

Mylius-Erichsen Bryghus : Mørketid på 5,2%

- Mild og "sød" stout.

HumblepraXis : Hærvejens Fyr på 5,6%

- MEGET interessant kryddret.

Kragelund Bryghus : Pramdrager Porter på 7%

- Overgæret
- Udløste den never ending discussion om forskel på porter og stout.

Humleland : Maltpusheren på 7,5%

- ..ganske rigtig maltet.

Syndikatet : Overhovedet fra 2014 på 11,5 %

- Enighed om at den formentlig har haft godt af det års lagring.
- Lækker "honey" quadrupel.



Arne vandt en pose øl på kendskabet til udsænkingssteder i lokalafdelingen

/4-10-2015