

Fra Kissmeyers skattekiste..

En af de helt store i Dansk øl-historie, Anders Kissmeyer, gæstede lokalafdelingen 2-3-2020.

Anders Kissmeyer har sat mange aftryk i ølverdenen – som brygmester på Carlsberg, grundlægger af Nørrebro Bryghus, konsulent for mange bryggere i kunsten at brygge øl, og i dag er han med til at udvikle nye specialøl i Royal Unibrew gruppen.

Anders har gemt nogle af de øl han har været med til at lave, eller bare øl som han holder særlig meget af. Der var nu mulighed for at smage udvalgte skatte fra kælderen. De kan være funky, syrlige (men ikke sure), aromatiske, frugtige, fadlagrede, de kan dufte af urter, eller de har en snert af portvin. Nogle øl blev serveret i omkring 5 cl da mængden var begrænset.

Kort sagt, mange usædvanlige øl, men ikke ekstreme – enhver ølentusiast med lidt nysgerrighed i behold fik spændende oplevelser. Øllene fra kælderen blev suppleret med nogle af de nye kreationer fra Royal Unibrew som er mere traditionelle IPA, porter, pale ale osv.

Anders har været med i den danske ølrevolution fra den spæde start.

Med sig havde han Lasse fra Craft Makers Collective - Royal Unibrews godt-øls forum.

- CraftMakersCollective.com

INDEN vi lagde ud med Anders' fortræffeligheder havde Kirsten taget en Dark IPA af egen produktion med. Den kunne faktisk godt tåle sammenligning med de vi smagte resten af aften.

Tak for en god øloplevelse.

Vi hørte bl.a..

- "Faxe" har produktionen af masse-pilsner samt tapning på dåse.
- Albani varetager, udover deres traditionelle sortiment, special-øl og tapning på flaske.

- Her ligger også det særskilte bryggeri Theodor Schiøtz, hvor Anders mest huserer.
- Et kig i krystal-kuglen viser at det der kommer er
 - pilsnerens genfødsel. Mange mindre håndværksmæssige bryggerier er allerede i gang. *Teknisk set en svær øl at lave.*
 - alkoholfrit øl. Fordi det nu, med den rette gær, er muligt at *brygge* alkoholfrit øl, er andre end de helt store også i gang. Men vi ser rigtig mange slags fra de store aktører. Også nogen der smager godt !
 - øl på dåse. På mange måder den ideelle emballage.
- Råvarerne i en øl - selv de helt gode - udgør max omkring 20% af øllens samlede produktions-pris.
- Vi hørte historien om Nørrebro Bryghus' involvering i Fanø Bryghus.
- Vi fik at vide hvordan Shaun Hill kom til DK, hvad han bedrev - og hvad der siden skete.
- Syrlighed øger holdbarheden på øl.
- "Funk" er lig vildgær og / eller brittanomyce.
- Han laver stort set alle recepter til Schiøtz og Lottrup.
- Han kom til Royal Unibrew i 2016 som "Head of craft beer creation" (..)
- Var - inden - 16 år på Carlsberg. Indtil 2001
- Var involveret i Nørrebro Bryghus 2003 - 2010.
- Laver stadig øl i eget navn samt laver (selv) øllet til Anarchist brewpub.
Sidstnævnte får "de unge løver" dog også leg med på.

..og meget meget mere.

Han ved utroligt meget om øl og brygning og de mennesker der er bag øllet. Han har et stort personligt netværk ikke mindst blandt de rigtig gode i USA.

Så MEGET informativt.

Underholdende.

Tankevækkende : Vi fik mange personlige oplevelser og betragtninger med i købet.

Vi smagte :

Kissmeyer Eagle Kiss

- ISA - session IPA på 4,2%
- Garage-serien. Am. inspireret

Cambridge Brewing Company, Hay Is For Horses

- Nordic Pale Ale på 5,3%

- Lavet med/hos Will Meyers. Med hø af havre og urter. "Efter-vild-gæret".

Kissmeyer Burning Kiss

- Red ale på 5,5%

Hill Farmstead Nordic Saison

- På 6 %
- Laves hos / med Shaun Hill - *vedens bedste brygger, ifølge ratebeer-ians.*
Udvikles løbende. Dette var 10. version.

Kissmeyer Devil in Disguise

- Belg. pale ale på 7,6%
- Samarbejdsbryg - "Kissmeyer and Friends" serien - med Ben Howe fra Ebeltoft Gaardbryggeri.
Anvendt champagne gær.

Enlightenment / Kissmeyer Titania

- Nordic saison på 5,6%
- Igen brygget med Ben Howe, men nu på dennes bryggeri i USA.

Kissmeyer Into the Black

- Black IPA på 7%
- "Kissmeyer Icon" serien.

Kissmeyer Stockholm Syndrome

- DIPA på 9,5%. 100 IBU.
- Brygger hos / med Sigtuna, S.

/22-3-2020

Redigeret 20-10-2021