

Humle og atter humle



Den 11. maj var det tid til humle!! Helt bogstaveligt talt. Vi skulle gennem en smagning af Pale Ale, IPA'er og Session.

Aften startede med at der lige kort blev talt lidt om de mange ting der vil ske i fremtiden, så som Ølfestivalen, og sommer hygge den 18/6.

Her efter kunne vi begynde at smage på nogle af de gode øl Jerry og Kim havde fundet frem inden for den humle genger.

Undervejs fortalte Jerry lidt om øllene samt hvad forskellen på de forskellige Stilarter inde for kalogrien.

På den måde fortsatte aften, og hurtigt var der gået 2 time og vi måtte pakke sammen.

Som sædvanlig kom vi igennem en dejlig aften, og alle kunne tage hjem med en oplevelse af ta men blev meder til bitterheden undervejs.

Amager / Cigar City - Orange Crush

Stilart: Session IPA

Alc: 5,00%

IBU: 32

Fuglsang / Early Brid

Stilart: Amerikansk Pale Ale

Alc: 5,50%

IBU: ??

Sierra Nevada / Pale Ale

Stilart: Amerikansk Pale Ale

Alc: 5,60%

IBU: 37

Brooklyn / East India Pale Ale

Stilart: Engelsk IPA

Alc: 6,90%

IBU: ??

Jacobsen / IPA

Stilart: Engelsk IPA

Alc: 6,60%

IBU: ??

Sierra Nevada / Torpede Extra IPA

Stilart: Amerikansk IPA

Alc: 7,20%

IBU: 65

Chuffe / Houblon

Stilart: Belgian IPA

Alc: 9,00%

IBU: 59

Midtfyns Bryghus / Double IPA

Stilart: Imperial IPA

Alc: 9,20%

IBU: ??

To Øl / Black malt and body salt

Stilart: Black IPA

Alc: 9,90%

IBU: 120

Hornbeer / Hophorn

Stilart: Black IPA

Alc: 9,30%

IBU: 135

Munkebo / Gleipner

Stilart: Black IPA

Alc: 9,40%

IBU: 304