

## Juleøl kan også smage af andet end jul

Den 28/11 var det tid til novembersmagningen, som havde temaet juleøl. Vi var meget spændte på om det var noget folk gad, da mange for smagt rigtig mange juleøl i løbet af december.

Men her blev vi overrasket, da der var hele 25 personer tilmeldt denne dag, og vi der med måtte lukke for tilmelding da vi ikke må/kan være flere i det lille lokale i Borgernes Hus.

Men aften startede med at alle 25 personer mødte op til borde dækket op men julegotter og så var det ellers bare om at komme igang med de 12 forskellige juleøl der var købt til denne smagning.

Mange tænker på juleøl som kræftig luksus øl, hvilke der også er rigtig mange af i handlen. Men de øl der var købt ind spændte vidt fra lette humlet øl over til de lidt tungere mørke øl.

Sagt på en anden måde så var der øl til næsten en hver smag. De gjorde jo også at der kom en del diskussion om hvilke øl der var gode og hvilke der var dårlige. På den diskussion kan man hvis kun konkludere at det bliver vi aldrig enig om.

Aften skred stille og rolig frem og vi kom godt og sikkert gennem de 12 øl, og alle gik hjem i en opløftet stemning.

Vi håber at dette ikke kun var en engangs oplevelse, med så mange tilmeldte. Derfor vil vi gå efter at få det store lokale til alle vores smagninger i 2014.

## Svaneke Julebryg

En nøddebrun herlighed med frodigt skum. Duften præges af karamel, alkohol og humle.

Dens store fylde opnås ved brug af mørk karamel malt, som sætter sit aftryk på smagen sammen med krokant og lettere ristede nuancer. Diskret sødme balancerer med humlen i eftersmagen.

## Herslev Juleøl

Økologisk juleøl har en fin balance mellem sødme, bitterhed og maltsmag. Vi har brygget den med bygmalt og hvedemalt, og krydret med økologiske appelsiner. Den mørke øl har en frisk duft, og er karakterfuld og let drikkelig.

# Bøgedal No. 351

Mørk Juleøl med Northern Brewer, Appelsin og muscovade.

Mørkebrun øl med mørkebrunt skum. Har en sødmefuld duft med appelsin og kaffe. Smager frisk af appelsin med noter af kaffe, karamel, muscovade.

Fylder i toppe af ganen og sidder længe i munden på en frisk måde. En harmonisk øl med en god balance mellem sødme og syre.

## Hornbeer Julehumle

En ny humlet juleøl

Hvis du på et tidspunkt synes, at du har fået tilstrækkeligt af den søde juleøl, julegodterne og de andre ting vi gåt og nyder i julen, så skal du prøve en Hornbeer Julehumle. Det er ikke en voldsomt humlet øl, men en mild IPA der er godt tørhumlet.

Det er derfor en meget forfriskende øl, der gør rigtigt godt som en afveksling til den mere traditionelle juleøl.

Humle er det gode modspil til den kraftige mad, og du kunne jo prøve med et glas Julehumle juleaften til anden eller flæskestegen. Hvis du er typen der traver omkring juletræet og afsynger 10 julesange - herunder alle vers i "Et barn er født i Betlehem", - så vil en kold Julehumle Være en lise for sjælen efter alle strabadserne.

## Stronzo Bitter Bloody Christmas

Klar, dyb kobber krop med en cremet, lys tan hoved, der krymper til et fuldt varig lag efter lang tid, meget flot snøring. Aromaen er ganske stærk, med tropiske frugter og røde bær. Ikke hvad jeg forventer fra en juleøl, men meget behagelig aroma.

Den moderate sød indledende smag følges op af en moderat til kraftig bitter og langvarig finish. Ganske stærke smag af tropiske frugter, røde bær (både jordbær og hindbær), græs og i ryggen er der karamel og nogle mærkelige-ish noter af bagegær. Den mundfornemmelse er utroligt cremet, glat og behagelig,

## Skands Julebryg

Skands Julebryg er en klassisk juleøl brygget på specialmalte samt sydtysk humle.

Farven er mørk rødlig og den lange lagringstid giver en afrundet smag og

fremhaver maltfylden. En diskret bitterhed gør øllen valegnet som forfriskning, men bør også nydes sammen med julemad.

## Nørrebro Julebryg

En unik, mørk filtreret ale på 7,0 % alkohol.

Brygget på økologiske malte af byg, hvede og rug.

Smagsat med en julehemmelig krydderiblanding. Fyldig, kompleks krydret duft og en kraftig syrlig og sødmefuld smag med en let bitter finish.

## Irma's Julebryg

Irma's udvalgte Julebryg 2013 er en belgisk inspireret juleøl brygget med 5 forskellige specialmalte, rørsukker, en aromatisk humle og en belgisk gær, som giver en dejlig frugtagtig duft.

Smagen er maltet med en snert af tørret frugt.

## Herslev Stjernebryg

Økologiske Stjernebryg er brygget af seks forskellige typer malt, der giver det mørke øl en flot rødlig nuance.

Øllet har kraftig fylde, og den store mængde restsukker giver en dejlig sødme, som vi har afbalanceret med en relativ stor mængde humle i forhold til, hvordan juleøl traditionelt brygges.

Der er skruet op for julestemningen med et strejf af stjerneanis og koriander.

## Beer Here Jule IPA

Jule IPA er en øl, der væsentligt skiller sig ud fra andre danske juleøl. Den tager udgangspunkt i den amerikanske tradition for kraftigt humle IPA og er dermed et forfriskende alternativ til de søde og krydrede juleøl. De fleste juleøl på det danske marked er forholdsvis søde, mørke og ofte kraftigt krydrede. Det har bestemt sin charme, men bliver hurtigt for meget.

Jule IPA er brygget på lyse maltsorter, der udelukkende tjener som balancerende element for den intense humleprofil. Humlen er amerikanske Columbus humle og tysk Haaertau Hersbrucker, der er brugt både i kedlen, hvor den koger med og som tørhumle, hvor den står og trækker i øllet på lagertanken. Jule stemningen kommer fra en diskret tilsætning af Curacao appelsinskaller. Resultatet er en frisk, gylden øl, med en ukompleks, let sødmefuld maltprofil, der hurtigt overtages af et overflødhedshorn af krydrede, citrale og frugtige

aromaer. Afslutningen er tør og forholdsvis bitter, hvilke underbygger øllets friskhed.

## To Øl Snowball

Lad os bare sige det kortfattet: Vi er pænt trætte af oversøde, dybt maltede jule og vinter øl. Helt ærligt.....

Når man spiser sin Gås eller And med tyk mormor-sovs så har man ikke brug for et ekstra skud flydende insulin.

Næææææ. Du har brug for nogret der kan lette din middag, tage din mave ud af den røde zone og rense din hals. Og det er der at Snowball Saison kommer ind i billeder.

Det er en perlende, ren og tør Saison som er blevet eftergæret med mælkesyrebakterier og tørhumlet igen og igen for at give øllen dets lækre krop og bløde tørre eftersmag.

## Mikkeller Santa's Little Helper

Ikke helt overraskende er der igen i år en lækker mørk øl i juleglasset, men hvor vi sidste år ikke fik meget skum ud af den lille hjælper, bliver vi her mødt af et lækkert, fyldigt og cremefarvet skum. Det, der er forsvinder dog hurtigt i år og vi sidder tilbage med stadig overraskende meget kulsyre.

Sprøde nødder, fyldig chokolade og sukret tørret frugt er hovedessensen af de noter, der rammer vores næsebor, men også en syrlig note spiller med og vi antager at denne snildt kunne stamme fra samme sted, hvor vi modtager den tørrede frugt evt. i leg med gæren.

Ved første tår af denne øl, bliver vi overraskede over mængden, og effekten, af kulsyren, der danser rundt i munden på os. Vi har med en øl i den mørkere ende af skalaen at gøre og der til hører en del brændte noter, dog på en ikke særlig fyldig maner ved denne juleøl. Sammen med kulsyren syntes det dog at begrænse tungens evne til at opfange yderligere signaler og smagen af alkohol, men da det nu er juletid så læner vi os roligt tilbage i sofaen et øjeblik...

Vi spoler tiden 5-10 minutter frem og lader øllen gennemgå en test mere, hvor det meste af kulsyren ser ud til at være forsvundet og der er lidt mere ro på feltet. Det giver i sidste ende de små smagsløg adgang til langt kraftigere smagsnuancer end før og efterlader munden med, først en god portion sødme og chokolade, og sidenhen en tør og ristet kaffebitterhed også fik flasken hurtigt ben at gå på.

# Stemnings billeder

