

Besøg i byen

Endnu en gang havde vi valgt at ligge vores august smagning ud for vores sædvanlige lokaler.

Således havde vi valgt at besøge Brewers inc. den 15. august. Der mødte 18 medlemmer op til en dejlig aften.

Aften forløb med at Erik, som er barchef, fortalte livligt om den 10 øl vi smagte. Samt mange historier om baren idegrundlag og om den måde den drives på.

Cirka halvejs gennem smagningen tog Erik os med rundt i baren, hvor vi blandt andet fik lov til at se deres lager og hører mere om deres fadølsanlæg.

Jeg er sikker på alle gik hjem efter en dejlig dag.

Desværre havde fotograffen for travlt med at ligge øllene ind på Untap, sammen med en stor del af de andre deltager. Så det blev ikke til nogle billeder fra denne aften.

Lysere Tider - Brewers inc.

Vinderen af Brewers inc. første håndbryggerkonkurrence.

Buzzword om øl er: frisk, kompleks, frikvarter, kløvermark

Type: Saison

Alc. 5,0%

Malt: Pilsner, Munich Torrifeid hvede,

Humle: Target, Perle og Citra

Gær: WL566 (Belgisk Saison II)

Saison Dupont - Brasserie Dupont



Et stiltypisk eksemplar af Saison øl-typen. En overgæret øl brygget i vinterperioden og lagret indtil sommeren, hvor den traditionelt er blevet serveret for arbejderne i marken.

Lys kobber, lettere uklar, farve med fine frugt og krydrede aromaer og en kraftig bitterhed bedrager til en højt lækende drik - lige noget for "seasoners" (sæsonarbejderne) i marken.

Af mange betragtet som "klassikeren" blandt belgiske sæson øl.

Alc. 6,5%

Moinette Blond - Brasserie Dupont



Er blevet brygget siden 1955 og er bryggeriets absolutte flagskib på det belgiske marked. En overgæret øl der har sit navn fra de sumpede områder der i sin tid var ved bryggeriet (moëne = gammelt fransk ord for sump).

Lys kobber i farven og mange fine humle aromaer.

Moinette Blond er takket være en fin balance mellem sødme, bitterhed og frugt yderst lækende.

Alc. 8,5%

Super NoAh - Brouwer Verzet



Brouwers Verzet er startet af tre gutter der er uddannet bryggere på Gent Brewery School i 2008 - de arbejder alle tre på professionelle bryggerier, hvor de brygger ud fra deres arbejdsgiveres opskrifter - men i weekenden gør de deres egen ting.

Med Brouwer Verzet kan de eksperimentere som de lyster og skabe øl ud fra deres egen smag.

Super NoAh er bevis på, at man ikke absolut skal bruge amerikansk humle for at opnå en smuk humleprofil. Brugen af de bedste europæiske aromahumlevarianter giver denne øl sin blomster og frugtagtige næse der minder om amerikanske øl.

NoAh står for No American Hops.

Alc. 4,9%

HopItUp - Hoppe.beer



Amerikansk inspireret dark pale ale, som får sin farve fra Mauritius muscovado sukker som også tilføjer noter af lakrids.

HopltUp er aromahumlet med Perle og Amarillo.

HopltUp er aromahumlet, og derfor ikke særlig bitter. De florale noter fra humlen går godt i spænd med sødmien fra malten.

Alc. 7,6%

Entropic Oblivion - Gamma Brewing



Brygget med 110 kg frugt, hvilket er næsten dobbelt så meget, som de brugte i Hesperidium tidligere på året. Øllen ligger på 8,5% og er naturligvis også kraftigt tørhumlet med Mosaic og Equinox for at fremhæve de frugtige toner.

Følgende frugter er blevet brugt: Guava, Abrikos, Melon, Mango, Ananas og Passionsfrugt.

Alc. 8,5%

Framboise - Hornbeer



Dette er den forfriskende øl, der kan bruges som velkomstdrik eller ved andre festlige lejligheder. Framboise skal serves kold - gerne fra køleskabet ved 5-7 grader.

Skænk den op i et vinglas, gerne lidt voldsomt, så der kan danne sig en flot pink skumkrone oven på den flotter rødefarvede øl.

Framboise er øl brygget på malt og humle, men mange vil synes, at den kan minde om vin.

Framboise er let sødlig og med en god markant syrlighed.

Framboise har fået prisen European Beerstar - Sølv i 2011 (Belgian Style Fruit Lambic)

Alc. 6,0%

Organic Cider - Sheppy's



Alc. 6%

Imperial Stout - Brewers inc.



Alc. 8,5%

Still Lifestyle - Dry & Bitter



En uforskammet velbalanceret porter, toppet af med den fineste, bløde kaffebønne, der leverer både lyse, frugtige toner, samt den velkendte mørkristede kaffesmag.

Under Kaffen ligger maltens lakrids og spiller sammen med runde chokolade-noter, og en humle bitterhed slutter ballet fornemt af.

Alc. 7,3%