



Nyheder for Danske Ølentusiaster, Lokalfdeling Aarhus

Rundvisning og smagning hos
Hazy Bear Brewing Co.

23. maj

+

opdateret information i kalenderen



Rundvisning og smagning hos Hazy Bear Brewing Co.

Næstformand Jannik Toft Andersen har lavet en god aftale med bryggeriet Hazy Bear i Højbjerg om en rundvisning, fortælling og smagning af deres lækre øl tirsdag d. 23. maj kl. 19:00.

Det få år gamle Hazy Bear Brewing Co. er skabt for at skubbe til grænserne for øl og eksperimenter. Derfor fremstilles ikke så mange klassiske stilarter, men typisk mere moderne IPA'er og stouts. Det er da også disse typer der trækker godt op på Untappd gennemsnittet, og placerer bryggeriet på **en flot 15. plads blandt alle danske bryggerier!**

Vi skal se bryggeriet og udstyret, høre om historien og fremtidsplanerne, og så ikke mindst, naturligvis, smage godt øl.

I skrivende stund ser smagningen ud som følgende, hvilket formodentlig **suppleres op med et par nye øl der endnu ikke er tappet:**

- Fruit Have Feelings Too (Smothie Sour)
- Pixel Pale Ale (DDH Pale Ale)
- Chainsaw Juice (New England DIPA)
- Saturdays Are For Chillin' (New England DIPA)
- Ready To Get Hurt Again (Black IPA/humlet porter)
- Pastry Planet (Double Pastry Stout) (pasteuriseret)
- Pastry Planet Double Pastry Stout) (**ikke pasteuriseret**)

Bemærk de sidste to øl! – vi får en absolut ekstraordinær mulighed for at smage den upasteuriserede udgave, som bryggeriet kun har 24 stk. af!

Der vil være mulighed for at købe øl med hjem til favorabel pris.

Der er 40 pladser. Meld gerne til før 15. maj, da Hazy Bear en uge før smagningen skal have at vide vi kommer mindst 20 (det er vist ikke et problem :-))

Pris: 199 kr. på Mobilepay 905150 (Danske Ølentuiaster Aarhus) eller bank: 9570 13256209 (Ved bankoverførsel angiv medlemsnummer + Navn).

Tid: Tirsdag 23. maj 2023, kl. 19:00

Sted: Hos Hazy Bear, Søren Nymarks Vej 6E, 8270 Højbjerg

(Buslinjerne 4A, 6A og 17 kører i nærheden)

Tilmeldingen er bindende, men bliver du forhindret så giv besked til Morten Skov på 3153 8153, så kan vi prøve at videresælge din plads.

ANDRE KOMMENDE LOKALARRANGEMENTER

Ændringer siden seneste nyhedsbrev er markeret med fed.

Med forbehold for ændringer:

Juni, **mandag d. 19.** - Tour de France smagning v. Casper Hansen, Jannik Toft Andersen og Morten Skov, **Sted: Fairbar, etapestart kl. 19:30 - husk hjelm - det bliver en vild tour!**

Juli, Ingen arrangementer foreløbigt, og formodentlig sommerpause.

August, onsdag d. 9. - Jyske Bryggerier smagning v. Mads Buchwald,
Sted; Mundhæld (forhåbentlig i gårdhaven)

September, lørdag d. 2. - Øllets dag / 25 års DØE jubilæum +
Sommerfest om aftenen

September, lørdag d. 23. - Ølmærke-research-rundtur v. Jannik Toft
Andersen, Sted: mange steder

Oktober, **mandag d. 2.** - Årsmøde, **Sted: Hantwerk kl. 19:00, med
efterfølgende Humleland-smagning**

Oktober/November (dato afventer) - Nordtysk smagning **v. Niels
Løgager & ?**

November (dato afventer) - Nordatlantisk smagning II v. Meinhardt
Jacobsen

December (dato afventer) - Psykopatsmagning

December, onsdag d.13. - Julefrokost

Januar (dato afventer) - Belgisk smagning

Februar, Tirsdag d. 6. - Barleywine smagning v. Meinhardt Jacobsen og
Morten Skov, **Sted: Fairbar**

Marts (dato afventer) - Ølmærkeuddeling, **Sted: Voxhall**

ANDET

Der er ikke pt. andre aktiviteter på radaren.



KONTAKT

Danske Ølentusiaster,

Lokalafdeling Aarhus

Mail: lokalafdeling.aarhusc@ale.dk



Se dette nyhedsbrev i webbrowser |
Ret dine nyhedsbreve

To unsubscribe from future emails, [click here](#).