

Hvilke stil er du til?



Onsdag den 25. oktober var det tid til lokalafdelingens årsmøde. Men hvorfor mødes uden at holde en smagning også.

Derfor stod Jerry og Kim klar til at lave en smagning med temaet stilart, efter at årsmødet blev afsluttet.

Temaet kan jo tolkes ret bredt, der for var de første 2 øl også en spørgsmål og man kunne smage forskel på 2 under stilarter inden for pilsner.

Der efter gik vi over til at smage øl fra forskellige stilarter, det blev til hel 11 øl til smagningen.

Og igen denne gang fik vi flere medlemmer til at komme med på bølgen at Untappd, således blev der talt en del om brugen af denne app.

Endnu en gang en god smagning hvor vi kom godt rundt om mange forskellige øl.

Pilsner Urquell



Pilsner Urquell er den originale pilsner fra Pilsen i Tjekkiet! Ved skabelsen af Pilsner Urquell udviklede man i 1842 den såkaldte undergæringsteknik, som i dag anvendes af pilsner/lagerølsbryggerier verden over.

Pilsner Urquell er en gylden og ædelbitter pilsner, med en vidunderlig markant smag af humle. I tusindvis af kopier af denne originale pilsner er det efterhånden blevet til, men Pilsner Urquell forbliver den første.

Warsteiner Premium Verum / German Pilsener



Warsteiner Premium er en øl af pilsnertypen. Det er en øl med en blød og fyldig smag. Den har et tykt cremet skum, og er en forfriskende ren øl med en frisk afslutning. Denne øl bør serveres kold. Warsteiners humlede smag og karakter er en perfekt kombination med god mad.

Særligt populær er kombinationer med stegt fisk, skaldyr, kylling, stegte eller bøf. Warsteiner Premium er også ofte brugt i moderne mad som en ingrediens til at understrege smagen. Den overlapper ikke, men understreger smag og karakter af retterne.

Skibsøl



En legendarisk og berygtet øl; den sidste eksisterende øl af sin art i verden. Øllen er Refsvindinges fortolkning af den øl, som i fordums tide typisk blev serveret til søs til besætningsmedlemmerne. Bryggeriet ryger selv malten til denne øl. Og i det meste af 2014, kunne denne øl slet ikke opdrives, idet skorstenen på røgeriet skulle repareres. Det er en øl, man enten elsker eller hader. Men det er en øl, man skal smage og aldrig glemmer. Smagen kan bedst beskrives som gammeldags tjærebundgarn iblandet tang og sur røg. En af de helt specielle øl-oplevelser.

Passer nok bedst til beskøjter i høj sø på en gammel træbåd iført redningsvest.

EKU 28



En smuk gylden bryg med rosa skær. Oplagt som digestif eller dessertøl - næsten som en barley wine, dog er bryggen sødere en vanligt stærkøl. Blandingen af maltens sødme og humlebittherheden giver en fantastisk eftersmag.

Bishops Finger



"Duften er en anelse parfumeret, og smagen tør og bitter. En god engelsk ale, om end den ikke har så meget karakter som andre. Hvorfor mon bryggeriet bruger en klar flaske, når de ved at øl skal beskyttes mod lys?"

Gluttony (The Sinner Series)



Her på Amager ligger vi behageligt langt fra Janteland, vi er ikke bange for excesser og mådehold ligger os uendelig fjernt. Faktisk er det lige før, at vi betragter frådseri som en dyd snarere end en synd – i hvert fald når det handler om én ting: humle! Vi har fundet de humler som skinnede klare i humlerummet og nærmest tiggede om at blive brugt i rigelige mængder. Og det gjorde vi så – som det sig hør og bør i en Dobbelt IPA af højeste karat. Vi har frådset i syndig grad – og vi kan li' det! Mon ikke også du kan? Vi er ikke stolte over at være syndere, men i det mindste er vi åbne omkring det....

Stout



Sierra Nevada bryggeriet startede i 1979, der i dag er USA's største privatejede bryggeri. Sierra Nevada er et meget miljøbevidst bryggeri, der gør Sierra Nevada til unikke og kvalitetsbevidste øl.

Stout er en fyldig og cremet øl, som med karamel og sort malt giver øllen dens ristede smag og mørke dybe farve. Øllen er specielt velegnet til skaldyr eller til fyldige desserter.

Barley Wine



Øltypen Barley Wine er ganske speciel, da dens historie går helt tilbage til Napoleonskrigene, hvor englænderne ikke fandt det patriotisk at drikke franske vine. Dette øl er kendetegnet ved sin høje alkoholstyrke og bitterhed der bliver komplimenteret af smagsnoter fra karamel, tørrede frugter og egetræ.

Midtyns bryghus er et ganske ungt bryghus, som blev stiftet tilbage i 2004, hvor det første øl blev brygget på en licens fra Skotland. I 2006 overtog den amerikanske brygmester Eddie Szweda ledelsen af Midtyns Bryghus, og siden da er der sket radikale forandringer. Bryghusets produktion blev ændret og der satses nu på et bredt sortiment af øl, så bryghuset har et udvalg der tilbyder noget til alle. Øllet bliver testet på et bredt publikum bestående af både øl-eksperter og almindelige forbrugere, hvilket sikrer udviklingen af øl med høj kvalitet.

La Trappe Quadrupel



La Trappe Quadrupel er den kraftigste øl fra dette Hollandske trappistkloster. Der er tale om en kobberrød gylden øl, med et flot hvidt skum.

Quadrupel er sød og vinøs og afslører mange frugtnoter fra både pære, rosin og banan i både smag og duft. Dens fyldige maltsødme leder tankerne over mod en sød sherry. Denne kraftige og fyldige øl, efterlader varme og velbehag i kroppen, mens smagen rundes af en meget afdæmpet humlebitterhed.

Nogen mener at denne øl mangler sammenhæng og karakter, her må jeg blot konstatere at jeg er uenig. Nok er den ikke den mest specielle af trappisterne, men det er en varm fyldig øl, med appel til mange, der ikke ønsker en kraftig humlesmag.

Viking Chili Stout



Hornbeer Viking Chili Stout er, som bryggeren selv udtrykker det, et forsøg på en anderledes krydret stout dog uden, at den skal blive for ekstrem.

Denne imperial stout er ud over selvfølgelig chili også brygget med lakrids, vanilje, kaffe og mørk bitter chokolade.

I både smag og duft kan man fornemme ølets krydderier, der er således bitterhed fra den brændte malt og mørke chokolade, sødme fra lakrids og vanilje og selvfølgelig chilien.

Der er mange holdninger til om det er en god ide, at putte chili i øl og mange bryggere har forsøgt sig med det. For nogle gik det godt og for andre gik det mindre godt. I denne Viking Chili Stout er chilien afdæmpet, som en prikkende varme i eftersmagen.

Denne øl har tilnavnet megaGrisk og er en del af Hornbeers bankpakke.

Thomas Hardy's Ale



Thomas Hardy The Historical Ale 12,7%

Vintage 2016 - Barley Wine - som er lagret i seks måneder i Hine Cognac egetræsfade. Flaskerne er nummererede og med årgangsdateret etiket.

Thomas Hardy's Ale er en Barley Wine, der første gang blev brygget i 1968. Den udvikler og forbedrer sin smag og aroma i årenes løb på samme måde som de fineste rødvine.

I 2015 blev en lille mængde af denne Ale hældt på egetræsfade og overladt til hvile i seks måneder, ligesom den første årgang gjorde. Dette resulterede i Thomas Hardy The Historical Ale. Resultatet af lagring på fad er en endnu mere kompleks Barley Wine med utallige facetter og både søde, sure og krydrede aromaer fra Hine Cognac.

Ingredienser: Samme opskrift alderen seks måneder på egetræsfade tidligere anvendt til ældning den ansete franske Hine Cognac.

Opbevaring: Opbevares køligt og mørkt. Bør stå oprejst i 24 timer før servering.

Servering: Skal nydes ved ca. 13°C efter iltning i store ballonglas.

Nydes til: Nydes i ro og mag efter middagen, gerne foran en knitrende ild.

Hine Cognac

Hine Cognac er lavet af det franske firma Thomas Hine & Co., der blev grundlagt i 1817 af Thomas Hine, der er født og opvokset i Dorset, ligesom Thomas Hardy. Hine flyttede til Frankrig under den franske revolution og giftede sig med Françoise Elisabeth, datter af en cognac distiller fra Jarnac. Han lærte Hine hemmelighederne bag den antikke franske kunst at destillere. I dag er Hine anerkendt over hele verden som en af de mest prestigefulde Cognac'er, der findes, og som specialist i langtidslagring og blanding af forskellige årgange.

Lagringen af den første ekstremt begrænsede udgave af Thomas Hardy The Historical Ale var i 13 stk. 350-liters tønder. Disse tønder tilførte deres helt specielle duft og smag til Thomas Hardy Ale i 9 måneder.

Stemnings billeder

