

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Amager-besøg



Amager Bryghus hører til blandt de tunge spillere i den danske brygverden med eksport til 14 lande. I øjeblikket eksporterer de op mod 30% af produktionen og det er stigende. På årets første DØE-møde den 28. januar fik vi historien bag og smagte hvorfor...



Bestyrelsesmedlem Tom Christensen sørgede for at få skaffet Amager Bryghus til Nordjylland. Han har siden European Beer Festival i 2008 været meget begejstret



Hele ølmenuen samlet



Lys ale med hyldeblomst



Verdens bedste steambeer

for det Amagerkanske bryghus og har ved flere "julefætre" underholdt sit bord med frydefuld oplæsning af Amager-etiket. Det er tydeligt at deres etiketter er noget for sig...



Den øl der sælges mest af



Humblebombe



Lust - rendyrket begær på flaske



Fadlagret quadrupel



Opdaget af mange imperial stout-elskere på Ratebeer i 2007



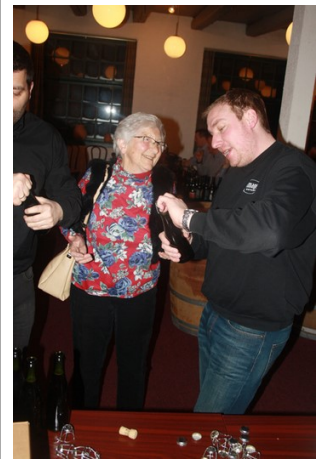
Hr. Frederiksen whiskyfadlagret



Hr. Frederiksen
cognacfadlagret



Øllet nydes



M&Ms - Martha takker
Morten



Morten fra Amager Bryghus var kommet langt hjemmefra - måske derfor ankom han først 3 minutter før mødestart. Øllet var linet op klar til smagning og vi fik straks bryghusets vellavede caféøl Amager Fælled i glasset - om den forklarede han; det er en vellavet café-øl, der er lavet, fordi noget øl skal betale huslejen...

Og så kastede han sig ellers ud i med stor indlevelse og entusiasme i 32 minutter at fortælle mange og gode historier til de 34 fremmødte ølentusiaster:

...Om hvordan han og gymnasie-vennen, Jacob, fik lov til bruge studietiden på HTX til at blive klogere på fremstilling af øl og sprut og derefter grebet af idéen om en gang at åbne eget bryghus...

...Hvordan de med god ballast fra aktiv håndbrygning, der flere gange bragte dem til DM, i 2007 valgte at realisere drømmen om at åbne bryghus sammen og springe fra studier som laborant og farmaceut for at kaste sig over aktiv kemi i virkelighedens verden...

...Med god hjælp fra nogle venner fik de lavet en 65 sideres forretningsplan som de turnerede rundt i forskellige banker med (blandt andet Amagerbanken), før det lykkedes at få et ja...



Morten sagde også tak - og blev klappet ud ad døren



Tom var lidt hurtig til at få udråbt placeringerne - så den blev taget om et par gange til stor moro for de fremmødte



Kassen er pakket - og så videre til vennerne for at gentage aftenens ølsmagning...

Et særdeles herligt og hyggeligt møde. Lidt en skam at kun lidt over 7% af lokalafdelingens medlemmer fik meldt sig til indenfor fristen og dermed fik mulighed for at opleve al det beskrevne... Det

...Om kig på forskellige lokaliteter, før de valgte et gammelt beskyttelsesrum i Kastrup, der også har fungeret som bibellager. Bryghuset blev bygget helt op fra bunden og de lavede al arbejdet selv...

...I starten var al øllet fra Amager Bryghus håndtappet, han mente det må være en verdensrekord at de har håndtappet 340.000 øl og har haft hver enkelt af disse i hånden hele 9 gange før processen var overstået. Men da Brøckhouse gik ned tog Morten til Hillerød for at sætte sig på stedets tappemaskine og operationen lykkedes...

...At de lige har fået installeret nyt bryganlæg og at der er kommet hul i gennem til svenske systembolaget, hvilket har givet en ordre hvor 36.000 flasker er mindstevolumen - så der skal gang i ølbrygningen...

...Detaljeret snak om udlandseventyret og om det netværk de to amagerkanere er ved at have sig i Amerika. Hvilket er ganske naturligt, da både Jacob og Morten begge er specielt interesserede i - og glade for - det humlede øl. Det er i øvrigt næsten udelukkende amerikansk humle, der bruges i Amagers øl...

...Morten erklærede det er dyrt at lave godt øl - men det vil de blive ved med. Han fortalte også at de oplever en stor efterspørgsel på fadølsmarkedet lige nu...

...Han fabulerede over at Summer Fusion er kåret som verdens bedste steambeer på Ratebeer. Det var i øvrigt den vi smagte som øl nummer to efter at have siddet og tørstet i 32 minutter, mens ordene nærmest var væltet ud af Morten i så lind en strøm, at ingen nænnede at stoppe ham!

skal nok indskydes at hvis vi havde haft fuldt hus = 65. Så havde der kun været 15% af lokalafdelingens medlemmer tilstede - og det bliver svært at finde et fast lokale med plads til 432 hver gang og det er åbenbart heller ikke nødvendigt :-/





Efter denne lidt tørre start med lidt over en halv times information kom der fart i øllet. Og sikke noget godt øl de laver! Etiketterne, som Tom er så begejstret for, er skrevet af journalist og ølentusiast Henrik Papsø. Og indrømmet, det er velskrevne historier man får som ekstra bonus, mens man nyder det skønne øl. Sjovt at iagttagende hvordan der ved dette møde blev nærlæst etiketter. Måske man skulle oprette en

studiekreds ud i dette emne...





Det stod hurtigt klart at maden ved dette møde ikke måtte være voldsomt dyrt. Så lokalbestyrelsen godtog hurtigt Toms forslag om simpelthen bare at lave nogle Amagermadder. Det krævede lige lidt research at få styr på hvad en Amagermad egentlig er. Og da det var på plads lavede Tom, Tommy og Kaja 3 fade som ved fælles hjælp blev tømte. Morten fandt idéen så god at han vil tage den med sig hjem og bruge den

fremadrettet ved smagninger i bryghuset - god fornøjelse med det...



Tom havde en god og sund appetit kan man se ovenfor. Men faktisk var Amagermadder ikke det eneste han gumlede på denne aften. Han var meget effektiv til at få alle de propper ud der var i de fadlagrede øl - så dokumentaristen måtte lave en billedserie af det og den skal I naturligvis ikke snydes for...









Som sædvanligt blev der talt stemmer op så folkets dom kunne blive eksekveret. Tommy talte stemmerne op og Tom oplæste resultatet. Det trænger han til lidt øvelse i. Det dur ikke hastigt at råbe; øl nummer 2 blev øl nummer 9, øl nummer 1 blev øl nummer 8, øl nummer 6 blev øl nummer 7, øl nummer 4 blev øl nummer 6, øl nummer 3 blev øl nummer 5, øl nummer 5 blev øl nummer 4... Selv om det ganske vist var helt rigtigt - var der INGEN som kunne finde ud af det. Så lokalformanden måtte stoppe ham og gelejde

ham igennem listen forfra med flere kunstpauser og mere drama samt de gode danske ord "placeres som", indlejret i sætningen - og så lykkedes det så man kunne forstå det. Men folk morede sig kosteligt og det er jo guld værd...



ØL	ALKO%	POINT	STEMMER	1. PLADSER	PLACERING
Amager Fælled	4,5	9	5	1	8
Summer Fusion	3,5	8	5	1	9
Christianshavn Pale Ale	5,5	16	9	3	5

Rated XX	9	14	8	1	6
Lust	9,2	25	12	4	4
Hr. Papsø on acid	13,2	10	5	1	7
Hr. Frederiksen	10,5	41	20	9	1
Hr. Frederiksen whiskyfadlagret	11	40	17	10	2
Hr. Frederiksen portvinsfadlagret	11	34	17	3	3

I 2011 blev Amager Bryghus af Ratebeers brugere bedømt til at være det bedste danske bryggeri/bryghus og var således med en placering som nummer 23 på verdensplan det højestrangerende danske på Ratebeer Best Brewers 2011. Den hæder har de fået meget ud af pressemæssigt, fordi de har været dygtige til at bruge det. Listen for 2012 kan de desværre ikke få nær så meget ud af - de er faldet ned på en placering som nummer 81 og er overhalet af blandt andre Mikkeller (17), Evil Twin Brewing (52), Beer Here (53).