

Jul med jul på

Den 1. december afholdte lokalafdelingen julefrokost med Jule øl.

14 medlemmer valgte at bruge denne første vinter dag på at mødes og smage på noget godt jule øl.

For at det ikke kun skulle blive til øl på dette års sidste smagning, var der lavet en julebuffen, med flere hjemmelavede retter. Det hjemmelavede retter indholde også øl alle sammen.

Opskrifterne kan du finde [her](#).

Aften forløb med at deltagerne kom igennem julemaden og ledsaget af de 10 jule øl som var blevet top 10 hos Kvicky Allerøds juleølsmagning.

Under hele arrangementet blev der talt og hygget rigtig meget. Der kom mange roser for den hjemmelavede mad.

Og der var rift om mandlegaven, som var sponsoreret af Kvicky Allerød. Den bestod af en Fars Jul fra Refsvindinge. (En 3 liters øl)

Så herfra skal lyde et tak for året, og vi glæder os til at byde velkommende næste år.

Skands - Skands Julebryg

ALC: 6,5 %

Skands Julebryg er en klassisk julebryg brygget på 4 forskellige specialmalte – München lys og mørk malt, karamelmalt og chokolademalt samt dansk pilsnermalt.

Julebryg har en mørk rødlig farve og den lange lagringstid giver en afrundet smag og fremhæver maltfylden. Julebryg har en diskret sødme med noter af chokolade og en afdæmpet bitterhed.

Skands Julebryg er brygget efter danske traditioner med en undergær og uden brug af krydderier. Øllen er blankfiltreret.

Skands Julebryg egner sig fortrinligt som en forfriskning, men kan også nydes til en dejlig dansk julefrokost.

Flying Couch - Phister de Noel

ALC: 8,5%

Opkaldt efter Hunden "Phister". En Imperial Stout på 8,5% fra en lokal Vinbar på Nørrebro, der er dog ingen våd hund over denne øl, hverken i duft eller smag!

Øllen er kulsort, med en kraftig krop, sødme og et strejf af vanilje og chokolade.

Er du "mørkemand = Jo mørkere det des bedre" er denne øl lige noget for dig!

Hornbeer - Julegrisk

ALC: 9%

Grisk beskrev jo bare hvordan tingene virkelig forgår i banken – og så skulle den forbydes? Julegris(k) er en del af Hornbeers bankpakke. Det er en øl af typen "Belgisk Strong Ale".

Julegris(k) er krydret meget nænsomt – det er jo jul. Den holder 9 % alkohol – lidt mindre end udlånsrenten og 9% over indlånsrenten.

Herslev - Stjernebryg

ALC: 9%

Type er en Trappist

Økologisk 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. Vi har skruet op for julestemningen med et strejf af stjerneanis og koriander.

Skands - Julerød

ALC: 9%

Fur - Christmas Ale

ALC: 9,4%

Fur Christmas ale er en kompleks julebryg af typen belgian strong dark ale med muscovadosukker og amerikansk humle.

Fur Christmas ale passer perfekt til den kraftige julemad, men er også glimrende til enhver hyggestund. Nyd den – det fortjener den! Den vil udvikle sig flot i mange år, og der vil med tiden kunne forekomme et let, naturligt bundfald.

Nøgen Ø - Julequad

ALC: 10%

Ifølge gamle nordiske lov skulle alle nordmænd brygge deres bedste øl for Midwinter Celebration - den Yultide. De, der ikke adlyd risikerede at blive forvist fra gård og land.

I år har vi hylder vores hjertevarmende nordiske arv ved brygning vores allerbedste Belgien Quadruple.

Vi har fordoblet ironien ved at vælge et navn med en henvisning til den norske udgave af en latinsk julesang fra middelalderen. Gå figur. Vi ønsker alle en glædelig jul.

Mikkeller - Santa's Little Helper

ALC: 10,9%

Mørk brun / sort, let gennemsigtig med en lille, cremet tan hoved. Ganske mild aroma, malt, lidt af karamel, nogle krydderier. Smag er også temmelig konservativ for en Mikkeller øl. Nogle malt, lys bitterhed, slutter med en masse af jule krydderier, måske et par for mange. Eftersmag er virkelig underligt og synes kunstig. Medium kulsyre og mellemstore krop, mundfylde er virkelig glat og cremet

Fanø - Julebryg

ALC: 7,5%

Fanø Julebryg er mørk som en julenat på Fanø. Øllen hører til blandt familien af portere, men skiller sig ud ved at være krydret med dejlig frisk vanilje, kaffe og en anelse kanel, hvilket også gør øllet utroligt rundt og fyldigt. Perfekt til en decemberaften med Vesterhavets brænding i baggrunden - eller blot med et stearinlys og et glimt i øjet. 7,5 %

To Øl - Julemælk

ALC: 15%

I Danmark er vi meget glade for juleøl. Faktisk går det meste af december med at drikke juleøl, tygge på fed and, flæskesteg, rødkål og sild.

Jule Mælk. Vores hidtil stærkeste øl, når op til 15% ABV. Man kan sige, det er den Foie Gras tvangsfodring udgave af en øl. Men så igen, det er jul udover alle grænser