



Nyheder for Danske Ølentusiaster, Lokalafdeling Aarhus

OBS OBS OBS - NYT LINK TIL BETALING

FØRSTE UDSENDELSE INDEHOLDER FEJL

Psykopatsmagning Version 2
(Treehouse, Jackie O's, 3 Fonteinen,
Fremont, Schramms m.fl.)



Da vi sidste år testede konceptet "Psykopatsmagning" (psykopatisk vildt lækre øl med deraf følgende højere pris end normalt til smagningerne) blev vi glædeligt overraskede – der blev udsolgt på lige over et døgn!

Vi lovede både som udgangsbøn på smagningen, og i bladet Ølentusiasten, en efterfølger! KÆRE ØLENTUSIASTER - DEN SMAGNING ER CASPER, MEINHARDT OG MORTEN NU KLAR MED!

Smagningen hiver på de 12 øl et solidt **Untappd-gennemsnit på 4,43 – Det er decideret psykopatisk!**

Øllene er herunder oplistet i styrkerækkefølge, stigende (smagerækkefølgen er endnu ikke fastlagt):

Spanish Marie - "Pinapple Dole Whip"

USA Florida, Pastry Sour 5%, UTP: 4,43

"En Pastry/Fruited Sour der med sine "sølle" 5% sniger sig med – som en anden dessertis forklædt som øl – masser af ananas!"

3 Fonteinen - "Zenne y Frontera" blend 56

Belgien, Lambic, 8,1%, UTP: 4,44

"Absolut sublimt klassisk lambic blending – her har Zenne og Frontera blandet fem sherryfadlagrede lambiker for at nå endnu tættere på himlen!"

Tree House Brewing Company - "Doubleganger"

USA Massachusetts, DIPA, 8,2%, UTP: 4,53

En absolut klassiker er en sjælden ting inden for IPA typerne – men top-performende Tree House (top 10, US) har en af de få! Det er denne Double IPA – som i øvrigt er søsterbryg til den måske mere kendte King Julius."

Brouwerij De Sint-Sixtusabdij van Westvleteren - "Westvleteren 12"

Belgien, Belgian Quadrupel, 10,2%, UTP: 4,48

"Ja, det gjorde vi – vi tog faktisk en W. nr. 12 med... De fleste har smagt den, men derfor kan den godt smages igen, og vi må hylde dens klassiske belgiske kvaliteter."

Hop Butcher For The World - "Triple Snorkel Squad"

USA Illinois, TIPA, 10,5%, UTP: 4,36

"En TIPA der hiver nærmest samtlige citrusfrugter ned i indkøbskurven,

og balancerer dem mod TIPAernes typiske alkoholfyldige sødme.”

Fremont - "Brew 6000"

USA Washington, Barleywine English, 11,9%, UTP: 4,45

”Fremonts jubilæumsbryg (nr. 6000) fra 2022, en klassisk engelsk barleywine, lagret på 15 års single-use bourbonfade. Det her er saftevand for sukkergrise!”

District 96 Beer Factory, collab Magnify Brewing Company - "Too Stimulated"

USA New York, QIPA, 12,4%, UTP: 4,36

”En quadrupel IPA fra oversete District 96. Bryggeriet laver kontinuerligt godt øl – med 4.16 i bryggerigennemsnit på 404 bryg på Untappd. Her den tungeste IPA kategori – vi bliver glade!”

Pühaste Brewery - "Amandula Bourbon BA (Silver Series)"

Estland, Imperial Stout, 13,9%, UTP: 4,33

”En øl fra top 5% af estiske Pühaste i deres dejlige Silver Series – her med mandler.”

Low Frequency Brews, collab Hophooligans - "When There Is No Sun Rum BA: Coffee & Chocolate"

Rumænien, Pastry Stout, 14%, UTP: 4,29

”Når man tager en dobbelt-mæsket øl og gemmer 2 år på jamaicanske romfade – så skal det da blive godt – her med det vildeste kaffe- og kakaofyrværkeri smidt oveni!”

Moersleutel Craft Brewery - "Indulgence 18"

Holland, Belgian Stout, 14%, UTP: 4,51

”Den fadlagrede Indulgence-serie fra Moersleutel er kun tilgængelig for medlemmer i The Guild klubben – men det har vi styr på – så her rammer vi det ypperste fra de hollandske brødre.”

Schramm's mead - "Madeline (4th Birthday)"

USA Michigan, Mjød, 14%, UTP: 4,56*

”Hvad f....! - Ja det gjorde vi, lige som de store festivaller– vi tog en mjød med. We know - det er slet ikke øl. Jamen det må jo så være en psyko-dum beslutning...”

Jackie O's - "Cellar Cuvée 15"

USA Ohio, Strong Ale, 14,7%, UTP: 4,44

”Top velkendte Jackie O's, tager førstepladse på %'erne med en solid strong ale på næsten 15%”

Nøj hvor vi glæder os til at dele disse gode øl i festligt lag!

Tid: Lørdag d. 2. november kl. 13:00

Sted: Åben Ølbar, kælderlokalet, Rosensgade 28, 8000 Aarhus C

Pris/tilmelding: 425 kr. via <https://doeeaarhus.nemtilmeld.dk/4/>

Der er plads til 30 deltagere.

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

Og så en lille opfordring: Årets bryggeri 2024 - Hvem skal det være? Vi vil på årsmødet 1. oktober lave en afstemning om hvem Lokalfdeling Aarhus indstiller i år. Vi vil derfor gerne have jeres input på bryggerier I mener fortjener at blive indstillet. Skriv en mail til morten.skov.nielsen@ale.dk med forslag, og begrundelse for hvorfor du mener pågældende bryggeri skal indstilles. Alle lokalfdelingernes indstillede bryggerier bliver sendt til medlemsafstemning i november måned.

ANDRE KOMMENDE LOKALARRANGEMENTER

Ændringer siden seneste nyhedsbrev er markeret med fed.

Med forbehold for ændringer:

September, lørdag d. 7 - Øllets dag, der reklameres for foreningen og uddeles smagsprøver i henholdsvis:

- Viby Centret (sammen med Brdr. Schmidt Vinhandel) 11-14 og,
- Trøjborg Centret (sammen med Løvbjerg Købmanden) 14-17

September, onsdag d. 11. kl 19:00 - LA/Hollywood smagning, Sted: Mig og Ølsnedkeren V. Morten

Pris/tilmelding: 245kr. via <https://doeeaarhus.nemtilmeld.dk/3/>

September, torsdag d. 19. kl. 19:00 - Smagning med Årets Bryggeri 2023 - Det lille bryggeri, Sted: Studenterbaren på Aarhus Universitet, koordineret af Morten

Pris/tilmelding: 220 kr. via <https://doeeaarhus.nemtilmeld.dk/2/>

Oktober, tirsdag d. 1. kl. 19:00 - Årsmøde med efterfølgende smagning V. DØE Aarhus, Sted: Hantwerk/Humleland, koordineret af Meinhardt

November, lørdag d. 2. kl. 13:00, Psykopatsmagning II, Sted: ÅBEN Ølbar, V. Casper H, Meinhardt og Morten

Pris/tilmelding: 425kr. via <https://doeeaarhus.nemtilmeld.dk/4/>

December, onsdag d. 18, 17:00 - Julefrokost, Sted: Fairbar, koordineret af Meinhardt

ANDET

Aarhus Together - Stepping Stone Brewing skyder en festival igang i Aarhus! 1. og 2. november i den Rå Hal på Godsbanen, fordelt over tre sessioner kan du møde over 35 bryggerier. Sessionerne er "open glass", dvs. ikke poletbaseret, men bare smag løs når indgangen er betalt. Læs mere her <https://www.steppingstonebrew.com/aarhus-together-beer-festival>



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.](#)