

Årets første smagning



Så kom vi i gang med året 2014, med en god omgang vinterøl. Det betød også at vi kom igennem det første år under den nye arbejdsgruppe.

Og alt i alt kan vi kun sige det, som nogle af deltagerne udtrykte sig, da de forlod Borgerne Hus. "Det var sku' en god smagning, og i har lært meget gennem året."

Hele smagningen startede med at medlemmerne, mødte op kl. 19.00 i Borgernes Hus. Denne gang måtte formanden, Bitten, blive væk da hun har fået en datter. Men andre kræfter stod klar til at afvikle aften.

Da alle var mødt op gik vi igang med smagningen. Her havde Peter Og Jerry fundet øl i 9 vinter-øl. Længere nede på denne side kan du se hvilke øl der var tale om.

Stemning var rigtig god og hyggelig. Og dagens store højdepunkt var et lille "uheld" da en af Bøgedal øllende røg op med en brag. Øllen havde så meget tryk, at proppen røg i loftet ved åbning, hvilke jo fik alle til at grine lidt.

Nørrebro Bryghus Stjernestund Klosterøl

Belgisk klosterdubbel. Farven er dyb brun med et tæt hvidt skum, mens smag og duft er umiskendeligt belgiske med tørret frugt, nødder og mælkechokolade imassevis. Sød og intens og lidt til overflod.

Vol. 5,7%

Bøgedal 367

Gylden vinterøl på trappistgær. Humle mv: Cascade, Northern Brewer, Perle og Muscovado. Gylden med perle og cascade humle. Kobberrød øl, der smager af mørk karamelsirup og har toner af kaffe i eftersmagen. Har et dejligt cremefarvet tykt skum, der holder længe. Dufter af karamel og sommerblomster. God til faste oste specielt primadonna eller manchego og comté og til lammekød med rodfrugter. Drikkes iskold da den har et højt tryk.

Vol. 5,9%

Braunstein – Winter Bock

Dette er en øl, der er meget blød, med stor krop, altså en karakter fyldt øl, som helt sikkert vil lysne på humøret i en mørk tid.

Som alle Braunstein's øl er Winter Bock brygget med de fineste, naturlige råvarer.

Winter Bock er som andre stærke øltyper, en øl der kan nydes efter en god middag eller på en kold vinterdag.

Brygges : oktober til marts Bør nydes ved : 8 - 10 grader

Vol. 8,5%

Hornbeer - Winterporter

De mørke øl passer rigtigt godt til den mørke årstid. Hornbeer Winterporter er ingen undtagelse. Øllet er brygget på paleale-, münchen-, karamel-, chokolade- og ristet malt og der er brugt rigeligt med dansk bihonning. Vi har humlet moderat. Hornbeer Winterporter bør serveres ikke alt for kold – 12-15 grader er passende. Den passer rigtigt godt til desserter, til ostebord og helt alene

Vol. 8,6%

Amager Bryghus – Vinter Porter

Porter

Orangebrun, blidt ristet nøddekarakter med en afdæmpet bitterhed.

Tilgængelig: jul/vinter

Vol. 6,0%

Amager Bryghus - Vinter IPA

IPA

Brunlig, frisk, eksotisk humlearoma med en tør maltfornemmelse.

Tilgængelig: jul/vinter

Vol. 6,0%

Amager Bryghus - The Great, Big Kentucky Sausage Fest

Imperial Brown Ale. Nøddebrun, let karamelsødme med noter af hasselnødder før en tør krydret og humlet finish.

Vol. 7,7%

Hornbeer - Black Magic Woman

Vores bud på en anderledes stout med tørverøget malt.

Her er tale om en rigtig "mandfolkeøl" med meget af det hele. Øllet er brygget på ristede bygmalte, birkerøget malt, tørverøget malt, karamelmalte og alemalt. Øllet er humlet mere end ellers for at balancere den kraftige maltprofil. Til mad er det en udpræget dessertøl eller til mørk chokolade. Kraftige oste er også et fint tilbehør, men det er altså også tilladt at drikke den uden noget til andet end en god lænestol

Vol. 10,0%

Djævlebryg - Old Mephisto

Old Mephisto er en stor øl: Fyldig, varmende og intens. Den byder på tilbageholdt sødme, ristede karameltoner og en flot bitterhed – alt holdt sammen af øllens vinøsitet. Den smukke cognacfarvede øl kan f.eks. nydes til karakterfulde oste, kraftige vildtretter eller alene.

Vol. 10,5%