

Smagning hos Tap 21, H.C. Ørstedesvej 21

- godeoelsteder.dk/%C3%B8lsted

Mandag d. 20.9 havde vi et medlemsmøde hos Tap 21 – hvis navn er inspireret af gadenummeret og ikke antallet af haner. Vi fik et bredt udvalg af fadøl og flaskeøl, og ejeren Bo underholdt med udførlige beskrivelser af øltypen og brygmetoden.

Både under og efter smagningen var der en livlig debat om mere generelle emner om øl. Hvad er øl – skal der være humle i, kan frugtøl kaldes øl? Hvad er definitionen på mikrobryggeri / craft brewing – er det størrelse af bryggeriet, udvalg øltyper, bryggeriets alder? Hvad er dameøl – er det meget milde og letdrikkelige øl, fx hvedeøl eller frugtøl, eller er det søde, stærke øl? (De tilstedeværende kvinder brød sig i øvrigt ikke om klassiske "dameøl"). Og vi fik også historien bag de lokaler hvor Tap 21 ligger – der har været mange typer værtshus og restaurant gennem tiderne. For en del år siden var der hyppige slagsmål og blod på væggene. I dag er det dog et meget fredeligt sted.

Noterne nedenfor er baseret på Bos introduktion af de serverede øl. Vi havde aftalt 8 smagsprøver (à 15 cl), men der sneget sig også en velkomstøl ind. Vi var 11 deltagere.

0: People Like Us: Tea Party, Cream Ale 6,5%.

En amerikansk øltype, det er en ale som er lige så letdrikkelig som en lagerøl. Det var en øl der glider lige ned, svagt humlet, en forfriskende sommerøl. Det letdrikkelige er udtrykt i navnet "cream" (=silkeblød), for den indeholder ikke fløde, laktose eller lignende.

1: NE IPA: Amager Taradiddle, 7,2%

– På untappd er den vurderet til 3.8 (www.untappd.com er en hjemmeside hvor alle kan notere deres vurdering af en øl, og den samlede vurdering udtrykkes på en skala fra 1 til 5 hvor 5 er bedst).

Foto : Søren Fodgaard



Klik på billeder for forstørrelse.

Øltypen er New England IPA, dvs. frugtig, uklar og med lav bitterhed. Det passede for bitterheden og alkoholen var svær at smage. Den var mildt humlet med IBU på 22 (=International Bitter Units, maksimum er normalt omkring 100). Navnet betyder en lille løgn.

2: West Coast IPA: Slowburn Serendipity 6,6% – untappd 3.81

West Coast IPA er den oprindelige amerikanske IPA som er bitter, med lav frugtighed og relativt høj %. I forhold til mange andre West Coast IPA var denne øl dog ret mildt humlet. Den er tørhumlet med Amarillo, Chinook og Strata (tørhumlet betyder humle tilsat efter kogningen, så frugtigheden bliver fremtrædende).

Den er brygget i samarbejde med to søstre i hjemmebryggeriet Schwesterbrau, Århus. Navnet kan tolkes som lykketræf når man tilfældigt falder over noget godt.

3: Belgisk Tripel: Tripel Karmeliet 8,4% – untappd 4.0

En af de kendte belgiske ales med høj % som den skjuler godt i en fyldig smag. Den er lavt humlet med IBU 16. Øltypen tripel står for en lys og stærk ale på omkring 7-9%. Navnet betyder ikke at der er brugt 3 gange så meget malt som i en standard ale, eller at den er fermenteret 3 gange.

Den er brygget siden 1996 med en opskrift fra et tidligere karmelietkloster. Bryggeriet er Bosteels som ejes af AB Inbev, verdens største ølkoncern.

4: Fruited Sour: To Øl Mammamma 7,2% – untappd 3.84

Typen beskrives som Double Blueberry Fruited Sour, der er tilsat citronskal og laktose. Den var en mild, meget frugtig drik, let syrlig, og langt fra klassiske øltyper.

Fruited Sour er en generel betegnelse for kettle sours tilsat frugtjuice eller -puré. Kettle Sour er gjort sure vha. mælkesyrebakterier, der tilsættes inden kogning af urten. Berliner Weisse og Gose er typer af kettle sours, i modsætning til de vildtgærede typer, f.eks. lambic.

To Øl er startet som hjemmebryggeri i 2005. De flyttede i 2019 til Svinninge, og de ejer også Brus i Guldbergsgade.

5: Lakrids Porter: Benzobrew: Benzo 7% – untappd 3.52

Øltypen er en overgæret porter hvor der er tilsat lakrids. Den er kulsort, med duft af karamel, kakao og ristet malt. Der var en tydelig eftersmag af engelsk lakrids når øllen fik lov at blive lidt lunere.

Benzobrew er et nanobryggeri på 4 m² i et rækkehus i Hvidovre hvor der står et anlæg på ca. 130 l. (Et nanobryggeri er meget mindre end et mikrobryggeri).

6: Lambic Style: Mikkeller / PLU Spontan goes Spontan Bergamot 7,2% – untappd 3.23

Øltypen er en spontangæret, fadlagret øl i lambic stil. (Lambic er en beskyttet betegnelse for øl fra Pajottenland i Belgien. Der tilsættes ikke gær i brygningen, men efter kogningen

åbnes vinduerne så vildgær kan komme til. Gæren er især Brettanomyces stammer, men der er fundet over 100 gærstammer i karret. Gueuze er en øltype der består af en blanding af friske og lagrede lambic).

Her er tilsat olie fra skallen af bergamottefrugten, en citrusfrugt som bruges i Earl Grey te. Det blev samlet set en ret sur øl som der var ret delte meninger om i selskabet.

Øllen er et samarbejde mellem Mikkeller og People Like Us som er en socialt engageret virksomhed hvor de fleste ansatte har forskellige psykiske og fysiske diagnoser. Den er brygget hos De Proef i Belgien.

7: Blonde ale: Alefarm Copenhagen Creamsicle 5,5% – untapped 3.61

Det er en lys ale tilsat ananas, mango, citron, vanille og laktose. Navnet er inspireret af ispinden Københavnerstang. Øltypen kunne også kaldes milkshake IPA.

Alefarm er etableret i 2015 og brygger i dag i Greve.

8: Imperial Coffee Stout: S43 Sasquatch Syrup 10% – untapped 4.12

En meget mørk og kraftig stout – Imperial betyder høj %. Der er tydelig smag af kaffe der stammer fra ristet malt. Her er tilsat ahornsirup og lidt røgmalt. Den høje % stammer fra ekstra malt og sukker, og der er desuden tilsat ekstra humle for at skabe lidt kant.

S43 Brewery er engelsk og blev etableret i 2012 for at lave klassisk engelsk cask ale (= ale som drikkes ved 10-12 grader og uden tilsat CO₂). De ansatte i 2018 en texaner som har lavet mere humlede øl.

Sasquatch, også kendt som bigfoot, er et muskuløst, behåret abelignende væsen der angiveligt findes i skovene i Nordamerika.

Bos noter kan læses **HER**

- *PDF fil*

/26-9-2021