



Varde Ølentusiaster
Medlemsmøde den 14. maj 2024
Dronningeværelset i Varde



Tilbage til rødderne

Undergæret øl



"Næste stilart vi skal prøve kræfter med er de undergærede øl.

Før vor tidsregning (der som bekendt startede med grundlæggelsen af Danske Ølentusiaster den 5. september 1998) var Danmark oversvømmet med undergærede øl - hovedsageligt pilsnere, men også andre undergærede øl var at finde. Tyskland er stadig oversvømmet af undergæret øl, så hvis vi ikke kan finde nok gammelt dansk øl, tager vi lige et smut ned over grænsen.

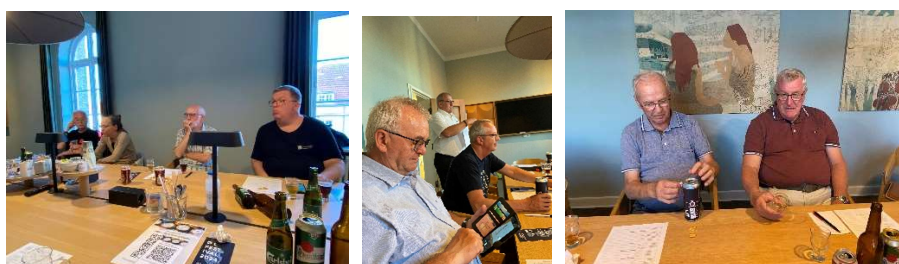
Kender du forskellen på "Bajere" og "Pilsnere"? eller hvad med en "Wiener" eller "Dortmunder"? Disse og flere undergærede øl vil vi forsøge at finde frem til næste medlemsmøde"

Vi tager lige en repetition af det der med **undergæret og overgæret** og hvad for nogle øl der bliver ud af det – **Ik,k?**

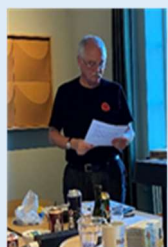
Udergæret øl gennemgår gæring ved lave temperaturer, 10-16°. Når alt sukkeret er blevet til alkohol, bundfælder gæren, og den kan opsamles og bruges igen. Udergærede øl har en ren smag, mellem til høj bitterhed og en lys farve. De klassiske udergærede øltyper er pilsner, guldøl og lagerøl.

Overgærede øl gærer ved en højere temperatur, typisk 18-25°. Her vil gæren så stige til overfladen og danne et gær lag, som ikke kan genbruges. Her bliver alt sukkeret ikke til alkohol, derfor er overgærede øl tit mere fyldige og frugtige. Det er øltyper som ale, stout og hvedeøl.

Vildgæret øl hvor man slet ikke tilsætter gær, men blot lader står til og venter på øllet begynder at gære, kaldes vildgæring, da man ikke styr har på den, og den blot kommer fra hvad der svæver rundt i luften.



Kl. 19:14 – præcis – ja altså efter uret, for mødet skulle starte kl. 19:10, men det blev forhindret af togets ankomst til Varde Hovedbanegård og gåafstanden fra samme til Dronningeværelset på Torvet – så lad gå denne gang!



Velkommen til 3. udgave af øl stile sagde Madsen og fortsatte med informationer om stort og småt og fortsatte, ”vi er jo også kommet til 3. udgave af vores sæt af udflugter og Intimsmagninger”.

- Næste Intimsmagning er Grundlovsdag den 5. juni - hvis alle har fri til det bliver det kl. 15:05, ellers kl. 19:05. Vi skal smage 2 årgange af Westvleteren, den øl i verden der har størst kultstatus.

- Næste udflugt bliver, efter ønske, til BeerShoppen og Den Engelske Pub, i Kolding. Det foregår i forbindelse med det årlige Sommertræf, lørdag den 6. juli, og vi tager toget kl. 9:20.

- Lørdag den 1. juni er der en helt ny ølfestival i vores ”pastorat”- Ølgod Beer Festival med en helt ny måde at gribe det an på – nemlig rotation fra sektion til sektion.

- Lagerfestival på Fanø Bryghus lørdag den 29. juni er da værd at overveje.

- Regionen har et arrangement på programmet - det bliver fælles PubCrawl til de 3 lokalafdelinger 2 steder i hver by - hvis du vil med skal du selv sørge for en GoCo OneDay (eller rejsekort). Arrangementet er lørdag den 8. juni og vi starter i Varde med at besøge Big Ben kl. 10:45

LÆS FØLGENDE INFO OM FLERE AF BEGIVENGERNE

FANØ BRYGHUS &
GRISK AARHUS

LAGER FESTIVAL & KUNSTFESTIVAL



D. 29. JUNI 12.00-17.00

LAGER FESTIVAL



Billet info:

375 kr =  + 

inkluderet i billetten
 • Burger fra Lighthouse
 • 5 timer med fri øl
 • Øl Glas

350 kr = 

inkluderet i billetten
 • 5 timer med fri øl
 • Øl Glas

KØB
BILLETTER PÅ
VORES WEBSHOP

Fanø Bryghus - Strandvejen 5, Nordby
D. 29. Juni 12.00-17.00



DAGENS PROGRAM

Lørdag d. 1. juni 2024 Kl. 14:00-02:00

Kl. 14:00 - Ølgod BEER Festival åbner dørene.

LIVE MUSIK : JAZZ MED TO

Kl. 15:15 - Der roteres en kvart omgang med uret - SKÅL og ryk til næste sektion

Kl. 16:00 - LIVE-MUSIK : GAS DRENGENE

Kl. 16:30 - Der roteres en kvart omgang med uret - SKÅL og ryk til næste sektion

Kl. 16:00 - Ølforedrag

Kl. 17:45 - Der roteres en kvart omgang med uret - SKÅL og ryk til næste sektion

Kl. 19:00 - Bryggerierne lukker ned og takker af for denne gang.

Til dem der slet ikke kan få nok, fortsætter festivalen og den gode stemning med mere øl, musik og dans.

Din ølfestivalbillet giver adgang til fest i teltet fra kl. 19.00 - 02.00.

Kl. 19:00 - 02:00: Dørene åbnes for nye gæster på festivalpladsen - entrébillet i døren : kr. 150,-

Danmark – et pilsnerland – fortalte Madsen:



Før vor tidsregning, der som bekendt startede 5. september 1998, var Danmark et pilsnerland. På værtshuset var der to typer mennesker, dem der drak Tuborg, og dem der drak HOF.

Ingen regel uden undtagelser, der var selvfølgelig enkelte der formastede sig til at bestille en TOP eller en Thor, men de var få, og fandtes hovedsageligt i Århus og Randers. Vi skal tilbage til rødderne - det gør vi med den genopståede HOF fra Carlsberg. I starten hed øllen Carlsberg Pilsner (1904), men blev i folkemunde kaldt for HOF da de var Kongelige Hofleverandører. Senere (1913) var HOF blevet varemærkeregistreret og udtrykket blev brugt i parentes i reklamerne - i 1937 rykkede ordet op på den tidligere prominente plads på halsetiketten, hvor den sad indtil Carlsberg droppede navnet i 1991. Da folk stadig bestiller en HOF har Carlsberg dog i 2020 "genopfundet" navnet, og sat det tilbage på flasken.

Hvorfor hedder det en Pilsner? Verdens første pilsner blev lanceret i 1842 af Měšťanský Pivovar i Plzeň (Pilsen) i Bøhmen. Øl brygget på samme gærstamme markedsføres nu som Pilsner Urquell. Med industrialiseringen var det blevet muligt at udvikle den avancerede undergæringssteknik, hvor man før i tiden havde været nødt til udelukkende at bruge overgærning til ølbrygning.



Brygningsteknikken blev hurtigt udbredt til resten af Tjekkiet og til resten af verden. I Tjekkiet benyttes udtrykket pilsner (plzeňský) kun om øl fra Plzeň, men der er mange andre tjekkiske bryggerier, der laver samme type øl.



Lokalt her i Varde har Søren fra Jakobi forsøgt at brygge en kopi af Pilsner Urquell i flere år, som han kalder Ur-Pils. En af de få øl fra bryggeriet hvor de ikke bruger den samme opskrift fra gang til gang, da Søren altid liiiiige skal ha' rettet noget til 😊 Jeg var lige på lageret og fandt et par dåser Urquell, så kan vi jo lige smage den op imod Søren's og vurdere hvor tæt han er på.

Undskyld – jeg kunne ikke lade være! Jeg skynder mig videre til smagningen -----



Her er dagens øl med Jakob som "bagmand"!

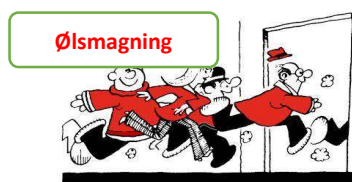


Medlemsmøde – 14. maj 2024 "Tilbage til Rødderne"



Nr.	Navn / type	%	Noter
Pilsnere og Lagere			
1	Den klassiske pils: Carlsberg HOF	4,6	
2	Den originale (næsten): Jacobi Ur-Pils	5,6	
3	Den originale: Pilsner Urquell	4,4	
Bajere og Wienere			
4	Den klassiske bajer: Rød Tuborg	4,3	
5	Den Tjekkiske Wiener: Vinohradsky 13	4,9	
Andere undergærede klassikere			
6	2 l 1 – Schwartzbier & Røggøl: Schlenkerla Erle	4,2	
7	Dortmunderen: Anarkist Naked Gold	5,9	
Mere Bock			
8	Den oprindelige Bock: Einbecker Ur-Bock Dunkel	6,5	
9	Jens skylder en øl: Jacobsen Maj-Bock	7,0	
10	Alternativ til Maj-Bocken: Flensburger Strand-Lager	6,2	
11	Den klassiske dobbeltbock: Elefantbajeren	7,2	
De undergærede Portere			
12	Den klassiske porter: Wiibroe Porter	8,2	

Dette skema var udgangspunktet, men som det så ofte sker, måtte der grundet problemer med leverancerne ændres i det ellers så godt planlagte forløb – det gav nu ikke anledning til uro blandt deltagerne, der egentlig på dette tidspunkt blot ventede på den første øl.



Nr. 1 Carlsberg HOF – er levende beskrevet ovenfor under Madsens indledende tale om øl så det springer vi over her, MEN der er et men, idet kongehuset jo har opsagt alle aftaler om Kgl. Hofleverandør og man må sige, at Carlsberg på smart og intelligent vis har klaret dette – se blot etiketten.



Nr. 2 Jacobi Ur-pils sammen med nr. 3 Pilsner Urquell for at smage om der skulle være forskelligheder og ellers henviser referenten til det tidligere skrevne om Søren og hans Jacobi Ur-pils. Men hvordan gik det så?

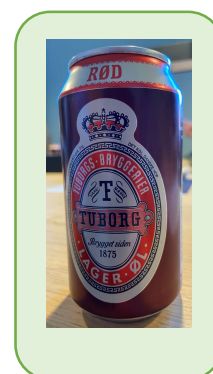
- Jacobi Ur-pils har en mere markant smag end Urquell og her er bedst.
- Jacobi Ur-pils er mere bitter i smagen, hvilket blev anset for positivt.
- Jacobi Ur-pils er mørkere i farven.
- Jacobi Ur-pils er stærkere, hvilket jo ikke nødvendigvis er en skidt ting.



Alt i alt så kan Søren fortsætte med at eksperimentere med den gode øl.

Ska' vi ikke snart ha' os en Bajer? Ja da! Her er tale om **Bajere og Wienere**.

Nr. 4 Rød Tuborg - Øllen blev markedsført under navnet Lagerøl, men fik hurtigt kælenavnet Tuborger. Senere fik øllen tilnavnet Rød i folkemunde, og senere aldrig kaldt andet end Rød Tuborg. Taget af markedet 2002 men relanceret i 2007 til Tuborgs fødselsdag d. 13/5. Herefter kom ideen med at udgive den til 1 maj.



Den første danskproducerede bayerske øl blev lanceret 1836 fra bryggeriet Grut & Høyer. Bayersk øl var bl.a. med hensyn til lagring mere krævende end hvidtøl, og det krævede ekspertise at brygge det, hvad de fleste danske bryggere ikke besad. Efterspørgslen efter Jacobsens bayerske øl var så høj gav det grobund for mange andre bryggerier i Danmark.

Nr. 5 Den Tjekkiske Wiener Vinohradsky 13 - Bryggeriet ligger i Prag ca. 1 km øst for Mustek Museum. Tjekkisk Wiener som er speciel ved at humlekopperne er helt frisk høstet samme dag som de koges. Dette er ikke normalt men giver en noget kraftigere bitter smag i øllet. Øllet er ravfarvet (lidt mørkere end normalt). Ufiltreret og upasteuriseret.



Andre undergærede klassikere

Nr. 6 – Schlenkerla Erle røggøl - Tyskerne har en stor gruppe øl – Märzen – der hentyder til at marts var den sidste måned man kunne brygge i, inden det blev for varmt. Da Buster lige har haft en bustur til Bamberg var det jo naturligt at se os om efter en Märzen til dette møde. Helt

bestemt skulle det være en Aecht Schlenkerla Rauchbier – nok den mest kendte røgøl på markedet, MEN hvad ser den udsendte indkøber til sin udelte glæde?! Bryggeriet havde for første gang i mange år udvidet sortimentet 😊 Der var kommet både en Rotbier og en Schwartzbier på ølkortet, og da en Schwartzbier selvfølgelig ikke må mangle til en undergæret smagning, faldt valget på en Schlenkerla Erle, en schwartzbier røget over elletræ. Så det bliver ikke til nogen Köstritzer i denne omgang, da det jo ellers havde været det naturlige valg når det kommer til Schwartzbier. Her skulle vi så ha' haft en anden af de store tyske øltyper – Dortmunderen – Hvor Danske Ceres, som en af de få, stadig har den på programmet. Det er dog ikke lykkedes at finde den, ej heller en afløser, så den må vi tænke os til.

Nr. 7 Dortmunderen som ølstil ligger midt imellem en Helles og en Pilsner, og var i 60'erne den mest populære ølstil i Tyskland. 3 gange så udbredt som pilsneren. Men vi smagte på en **Oktoberpretzel Märzen Lager på 5,8 % fra Browereij Lochristi, Hijfte, Belgien** med noget så under som saltkringel og pretzel tilsat – 0.7 % af hver.

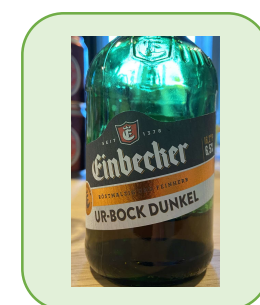
Nr. 10 Flensburger Brauerei, Strand Lager - En let drikvenlig helles bock. Denne øl er helt ny fra Flenburger Brauerei. Den lyse bock var den originale Mai Bock som Einbecker Brau introducerede. Og da vi nu er i maj skulle vi da selvfølgelig have sådan en.

Nr. 8 Einbecker Ur-Bock Dunkel - Mørk bygmalt giver Ur-Bock Dunkel en rig mahognifarve. Dens søde ristede aromaer med noter af chokolade og vanilje kombineres med en intens humlebittherhed for at skabe en varmende, fyldig smag.

Hov! Hvor blev nr. 9 af? Det er vist nok noget med, at Jens Erik er noteret for at skylde en Maj-Bock – det være hermed noteret til senere opfølgning således, at han ikke glemmer denne alvorlige sag.

Nr. 11 Elefantbajeren, den klassiske dobbeltbock - Den stærke **Carlsberg Elephant** er en såkaldt lys "Bockbier", og blev brygget for første gang i 1959. Den er vinøs og frugtlig med karakteristiske smagsindtryk af æbler, melon, banan og karamel afbalanceret af en tør bitterhed. Du fornemmer også antydninger af egetræ, bark, rødder, nødder og fyrrenåle.

Nr. 12 Wibroe Porter - Historisk stammer Portereren fra London og var overgæret. Men efterhånden som populariteten steg, opstod der export til Rusland. Det betød, at man begyndte at brygge portere lokalt, men da bryggerierne i Baltikum hovedsageligt bryggede undergæret øl, opstod den undergærede porter. Herhjemme bryggede Carlsberg også en undergæret Porter, men også Wiibroes Porter, som



vi smager i aften, og "Øllets Gentleman", Limfjordsportereren, er undergærede portere.

Vi nåede dermed gennem smagningen og en smagning, der indeholdt "de mere almindelig øl" til mere "almindelig priser" økonomisk. En fin aften og godt tilrettelagt. Derfor stor ros, men det glemmes ikke, at Jens Erik er i manko med en Maj-Bock!

Mødet blev ophævet og vi tilrejsende fulgte en arm af Varde Å til banegården:



Finn Thor Sørensen, Referatus Provokatus