

Hvad er??? Det var det store spørgsmål.



9 Medlemmer havde trodset vinterkulden Og muligheden for at se dansk herre-håndbold i TV, og deltog i stedet for i Danske Ølentusiaster - København Nord's arrangement "Blindsmagning/tip 13 rigtige".

Der var flere nye ansigter og enkelte gamle med denne aften, hvor vi skulle igennem en tipsrække, og svare på spørgsmål som "Hvilket dyr (Elefant, Giraf eller Næsehorn (Brutalis)", "Hvilken aroma humle er brugt i denne øl (Citra, Cascade, Centennial)" og "hvilken øltype smager vi her (Black IPA, Baltisk Porter, Stout)".

Snakken gik livligt undervejs på tværs af bordet, og eftersom antallet af deltagere var forholdsvis lavt, også på tværs af holdene.

Ølvalget faldt i rigtig god jord, og flere var meget positivt overraskede over Brutalis, og Caratere rouge. Du kan her under se mere om de forskellige øl der blev smagt.

8 Rigtige var det maksimale denne aften, men endnu vigtigere end antallet af rigtige var at der var mange positive tilbagemeldinger i forbindelse med aftenens arrangement.

Tak for en god aften i hyggeligt selskab.

Pilsner Urquell - Plzeňský Prazdroj

Spørgsmål: Pilsner - Hvilket land kommer denne fra?

Svar mulighed: 1. Danmark X. Tyskland 2. Tjekkiet

Svar: 2. Tjekkiet

Alc: 4,4%

"Den klassiske pilsner fra Pilsen i Tjekkiet, med rette kendt over hele verden som reference for andre pilsnerøl. Den er mere fyldig i kroppen end den danske variant af typen, den er mere mørk gylden i farven, og så er den bitter, endda meget bitter af en pilsner at være. Kraftig, laaang eftersmag." Gylden og ædelbitter smag af humle. Vurderes af nogle som verdens bedste øl. Den oprindelige pilsner fra pilsen. Urquell betyder "den oprindelige kilde", hvilket er sandt i dette tilfælde.

Erdinger Weissbier - Erdinger Weissbrau

Spørgsmål: Hvilken hvede-øl (bryggeri) er der tale om?

Svar mulighed: 1. Erdinger X. Schneider 2. Maissel

Svar: 2. Erdinger

Alc: 5,3%

Erdinger Weissbier er ikke kun den ubestridte klassiker i Erdinger produktsortiment, er det også ganske enkelt hvedeøl par excellence. Den er brygget med fint gær efter en traditionel opskrift og, selvfølgelig, i nøje overensstemmelse med den bayerske Reinheitsgebot. Selv i dag, øl er stadig gæring på flaske på den traditionelle måde; det tager tre til fire uger til Erdinger Weissbier 'med fine gær "til at modnes. Er det kun de fineste ingredienser, der anvendes i produktionen. Mange års erfaring og konstante kvalitetstjek sikrer øllets umiskendelig smag. en hvede øl til dem, der elsker fremragende og uforglemmelig hvedeøl smag.

Jacobsen Brown Ale - Jacobsen

Spørgsmål: Hvilke Brown Ale?

Svar mulighed: 1. Refsvindinge Ale no. 16 X. Jacobsen Brown Ale 2. Newcastle Brown Ale

Svar: X. Jacobsen Brown Ale

Alc: 6,0%

Brown Ale fremstår i en dyb kastanjebrun farve med cremet skum. Duften byder på en rig maltet karakter, ligeligt mødt af fyldige ristede noter af karamel, kaffe og bitterchokolade. Smagen er kraftig og fyldig med en underspillet frugtighed og maltsødme, fulgt af en markant tørhed og en smule efterbitterhed.

Brutalis - Harboe

Spørgsmål: Hvilke dyr?

Svar mulighed: 1. Næsehorn X. Elefant 2. Giraf

Svar: 1. Næsehorn

Alc: 8,4%

"Brutalis" – alene navnet antyder, at dette er en mandfolke-øl. Noget helt andet end det svage, smagløse kvinde-øl, der på det sidste er blevet så moderne. Stærk, kraftfuld og fuld af bitter humle. At det også er navnet på et næsehorn, der i 1994 blev flyttet fra Givskud Zoo til et reservat i Namibia, kan man se af etiketten, hvor Brutalis vandrer rundt.

Brutalis kom til verden i England i 1977, men voksede op uden kontakt med andre næsehorn. Han blev som voksen uregerlig og flyttede til sidst til Givskud Zoo i 1990. Her ødelagde han også alt, hvad han kom i kontakt med, og man flyttede ham derfor i 1994 til Namibia. Her befandt han sig vist godt og fik tilkæmpet sig et territorium, men døde i kamp med en anden han i 2000.

Hvorfor denne øl har fået navnet "Brutalis" er jeg ikke helt klar over. Den blev oprindeligt brygget til COOP af Carlsberg (fra 2005) og senere overtaget af Harboe (2008) – altså længe efter Brutalis var død. Det har altså ikke været for at støtte overflytningen eller indkøb af et nyt næsehorn (sådan som vi kender det fra "Giraf-øl" fra Albani). Det er jo meget almindeligt at opkalde øl efter dyr – "Elefant-øl" hentyder jo til kraft og tyngde. Vi kender også "Bjørnebryg" og måske er det bare den tradition, man har fulgt. Måske har den fået navnet, fordi man bliver ligeså uregerlig og ødelæggende som næsehornet, når man har drukket et par stykker. Jeg ved det faktisk ikke.

Det er endda ikke den stærkeste øl på markedet. Den er "kun" på 7,7%, hvilket placerer den midt i de danske guldøl. Her er - ligesom hos de andre – tilsat glucosesirup, og endvidere kuldioxid.

Det er en orangegylden øl med hvidt skum og mange små, dovne bobler. Man bliver mødt af sukkersødme, en snert af alkohol og lidt opløsningsmiddel. Pæn fylde i munden. Smagen indledes af sødme. Noten af acetone anes, men forsvinder heldigvis, når man får noget mad til denne øl. Alkohol er heller ikke så fremtrædende som i f.eks Master Brew, og det gør den mere tilgængelig end denne. Til lidt stærk mad – kinaruller med soyasovs og ketchup – gør den sig faktisk helt godt. En sen bitterhed dukker frem i eftersmagen.

Med de mange kraftigt humlede øl, der kommer både fra det amerikanske og det danske ølmarked for tiden, virker denne øl ikke så brutal og mandfolkeagtig, som den måske gjorde engang. Vi er blevet vant til væsentlig kraftigere øl.

Christianshavn IPA - Amager

Spørgsmål: Hvilken Pale Ale?

Svar mulighed: 1. Fulgsang Early Bird X. Amager Christianshavn IPA 2. Sierra Nevada Pale Ale

Svar: X. Amager Christianshavn IPA

Alc: 5,5%

Amagers pale ale er brygget med inspiration i øltypen "American Pale Ale", som kendetegnes ved høj drikkelighed og brugen af god aromahumle. Og de har da heller ikke sparet på humletyperne Cascade og Centennial, som både har været med under kogningen og i den efterfølgende tørhumling. De to humler giver i fællesskab en frugtig friskhed i både duft og smag. Her fornemmes både grapefrugt og fersken – og et lillebitte pust af fyrrenåle. Christianshavns Pale Ale står varmt ravgylden i glasset med en tæt, cremet og ganske blivende skumkrone, der efterlader en diskret blonde på indersiden af glasset, efterhånden som den langsomt lægger sig. Øllet har en middel fylde med en svagt sødlig maltkarakter, hvor et strejf af karamel fornemmes. Øllet rundes af med en let og tør bitterhed, der pirrer smagsløgene og skaber balance og harmoni. Christianshavns Pale Ale er en letdrikkelig øl, der kan – og bør – nydes i rigelige mængder.

Triple - Westmalle

Spørgsmål: Hvilken Trippist?

Svar mulighed: 1. Chimay Blanc X. La Trappe Triple 2. Westmalle Triple

Svar: 2. Westmalle Triple

Alc: 9,5%

Westmalle Tripel, betragtes af mange en "rigtige tripel", alle de andre prøver at efterligne. Den nu afdøde ølguru Michael Jackson var bestemt også af den holdning, at denne trappist tripel ikke er til at komme uden om.

Farven er dyb gul med et meget holdbart hvidt skum. Duften af tripel møder din næse, med den typiske trappist-duft, lidt citrus, koriander måske lidt honning og humle.

Smagen er stor og kraftig og med en alk-% på 9,5 fornægter alkoholsmagen sig heller ikke, denne øl vil gøre sig godt til kraftigt krydrede lyse kødretter.

Jeg har ikke personligt afprøvet det, men flere ølelskere beretter om at denne øl udvikler sig meget positivt ved lagring.

Sierra Nevada Pale Ale - Sierra Nevada

Spørgsmål: Hvilken humle er aromahumlen i denne øl?

Svar mulighed: 1. Centennial X. Citra 2. Cascade

Svar: 2. Cascade

Alc: 6,5%

Denne amerikanske pale ale har en fin lys rav farve, som stemmer godt overens med genren. Udover farven har brygget en hvid skumkrone, som er nogenlunde vedvarende i længden, hvilket alt i alt giver øllen et flot udseende.

DUFT: Noget af det mest karakteristiske ved denne øl er, at du kan dufte Cascade humlen, så snart du hælder øllen op. Det giver en friskhed i duften og den klassiske humleduft. Ved nærmere eftersyn har øllen en sød og maltet rygrad og et strejf af korn, som står i god kontrast til humlen. Der er dog ikke mange andre duftindtryk, og man bliver derfor nødt til at tage en tår af øllen.

SMAG: Igen kan man i smagen fornemme at det er en humlet øl, da øllen smager af en blanding af citrus og frugt. Derudover har den nogle blomstrede noter, som sammen med smagen af citrus giver øllen en meget frisk smag. Dette afrundes i en blød karamel sødme, og en let bitterhed i eftersmagen.

Struise Tjeeses Portvin 2013 - De Struise Brouwers

Spørgsmål: Trælagret - Hvilket fad?

Svar mulighed: 1. Portvin X. Whisky 2. Rødvin

Svar: 1. Portvin

Alc: 8,0%

Krydret humlet duft med orangetoner. Skummet er ret lavt men varigt i form af et beige tyndt lag på overfladen og langs glassets sider. Smagen er fuldtonet og bolsjemaltet med karamel, lidt mørke bær, en del gær og masser af juleagtige pomerans og appelsinskaltoner. Hertil kommer så portvinen med sine saftige fadnoter. Humlingen er relativ kraftig men aromatisk og supplerer det bitre orangetoner perfekt. Dejlig lang fyldig orange og portvinspræget eftersmag. Mundfølelsen er fyldig, sødlig til sød og rund gærpræget. Ikke den normale smørfede tunge belgiske men en lidt mere let og elegant. Måske fordi øllet er gnistrende klar flammeorange og uden det sædvanlige gærsvæv. De 10 % giver fylde men mærkes som i en kraftig hedvin. En perfekt belgisk juleøl med punch så det batter. Den er måske ikke så fuldendt en belgier som Struises Pannepot, men den står utroligt flot og flammende orange i glasset.

Limfjordsporter - Thisted Bryghus

Spørgsmål: Hvilke øl type?

Svar mulighed: 1. Imperial Stout X. Baltisk Porter 2. Black IPA

Svar: X. Baltisk Porter

Alc: 7,9%

LimfjordsPorter, eller i folkemunde "øllets gentleman", er en næsten sort undergæret porter med en cremet lysebrun skumtop. Smagen er kompleks, og domineret af lakrids, røg, ristet byg og maltsødme, og flot afstemt med en markant bitterhed fra humlen.

Peter Klemensen købte ved lukningen af Urban bryggeriet i 1986 rettigheden til navnet og den karakteristiske blå/orange etiket. I 1989 kom LimfjordsPorteren så på markedet fra Thisted Bryghus, men Klemensen fortsatte med at udvikle på opskriften indtil 1997, hvor han ikke mente den kunne forbedres yderligere.

Sidenhen er denne øl blevet et ikon i ølverdenen, og det er et af de relativt få produkter fra Thisted Bryghus, der findes udenfor landets grænser - senest USA, hvor den fås på fad i adskillige velassorterede ølbarer.

De fleste nyder LimfjordsPorter alene uden mad, men prøv den også til kraftige simreretter eller den avancerede som ledsager til østers.

Rodenbach Caractère Rouge - Brouwerij Rodenbach (Palm)

Spørgsmål: Hvilke(n) frugt kan man smage her?

Svar mulighed: 1. Tranebær X. Kirsebær 2. Hindbær

Svar: 1. Tranebær X. Kirsebær 2. Hindbær

Alc: 7,0%

Rodenbach Caractère Rouge er en et ypperligt resultat af Rodenbachs flamske redale, der er fadlagret i mindst 2 år, hvor den udvikler den karakteristiske vinøse og syrlighed der kendetegner typen og Rodenbach.

Efterfølgende er den lageret yderligere med bær og frugter. Sukkeret i disse har startet en skendær gæringsperiode, der yderligere udvikler øllens dybde og kompleksitet.

Carlsberg Elefant / Carlsberg Porter

Spørgsmål: Gæt en half 'n half?

Svar mulighed: 1. Carlsberg Elefant / Carlsberg Porter X. Dortmunder / Royal Stout 2. Tuborg FF / Wibrog Porter

Svar: 1. Carlsberg Elefant / Carlsberg Porter

Carlsberg Elefant

Alc: 7,2%

"Elefantøl hører selvfølgelig til i den voldsomme ende af skalaen. Den har en fyldig krop, og

alkoholen mærkes tydeligt på tungen. Duften, der er forbavsende svag for styrken, er malt, frugtagtig sødme og alkohol, smagen er overvældende, og eftersmagen hænger ved længe."

Da Carlsberg i 1959 lancerede Elephant øllen i Afrika, besluttede man at illustrere en ekstra elefant på etiketten, der i forvejen viste Elefant portens 2, fordi 3 elefanter i Afrika bringer lykke. Carlsberg Elephants kraftige fylde garanterer et sammensat smagsbillede med vinøsitet og tydelig frugtkarakter i retning af æbler. Sødmen er afbalanceret af malten, en tydelig egetræsaroma og en tør bitterhed fra humlen.

Lys gylden og ravfarvet med hvidt havskum. Carlsberg Elephant har et meget sammensat smagsbillede med vinøsitet og frugtkarakter i højsædet. Øllet er grundlæggende sødt kombineret med en tør humlebitterhed, og hvis man går på opdagelse i smagen vil man finde smagsnuancer af både træ, bark, nødder og æble og melon.

Carlsberg Elephant har en fyldig og stærk smag med tyngde og fylde i hver eneste dråbe. Brygget siden 1959.

Carlsberg Elephant er fyldig øl med en sammensat aroma og derfor en god madøl.

Carlsberg Porter

Alc: 7,8%

Carlsberg Porter har en næsten olieret fed fylde og fremstår sort med tæt morkafarvet skum. Smagen er sødmefuld med en snert af tør efterbitterhed. Duften er kraftig med noter af lakridsrod, ny ristet kaffe, bitter chokolade og varmende alkohol. Fantastisk øl til chokoladedesserter, fyldige kødretter og cremede søde blåskimmeloste.

Old Gambrinus Dark - Hancock brygeriet

Spørgsmål: Hvad er alkohol procenten?

Svar mulighed: 1. 8,5% X. 9,5% 2. 10,5%

Svar: X. 9,5%

Alc: 9,5%

I begyndelsen af det 18. århundrede var det meget almindeligt, at borgerne i byerne drev landbrug, og at de selv forædlede deres produkter. De bagte, slagtede og bryggede. Men efterhånden som byerne udviklede sig, blev der mindre plads til agerbrug. Dette skabte således basis for, at en småindustri kunne vokse frem; herunder bryggerier.

Ser vi på Skive, havde den i 1801 kun 520 indbyggere, men i 1901 var tallet steget til 4591. Der var altså grundlag for at starte et bryggeri. Der blev gjort flere forsøg, hvoraf de fleste løb ud i sandet, men et af forsøgene lykkedes dog.

I 1876 startede A. P. Lorentzen i Nørregade 44 med en lille hjemmeproduktion af hvidtøl. 6 år senere i 1882 manglede han plads, og udvidede ved køb af nabogrunden. I 1889

forpagtede Christian Daugaard bryggeriet, og overtog det efter en tvangsauktion i 1892. I 1895 købte Christian Christiansen bryggeriet og udvidede. Han delte virksomheden i to grene: et ølbryggeri han gav navnet Thordal efter sin hustru, og en mineralvandsfabrik han kaldte Krystal.

Sideløbende med ovennævnte udvikling startede Erik Nielsen i 1891 med at lave sodavand i Nørregade, men pladsen blev for trang, og kort efter flyttede han produktionen til ejendommen på hjørnet af Vestergade og Asylgade. I 1906 flyttede produktionen igen, denne gang til ejendommen på hjørnet af Sallinggade og Grønnegade, og her fortsatte han sin virksomhed til 1913, hvor han overtog Thordal bryggeri og mineralvandsfabrik, Nørregade 44.

I 1933 overtog Erling Strange Nielsen Thordal efter sin fader. Sønnen havde tilbragt en del af sin ungdom på forskellige bryggerier i Bayern, og havde derfor forudsætninger for at udvide sortimentet med pilsnerøl. Den første brygning kom i handlen i 1935. To år efter udviklede han sortimentet med en kraftigere øl ved navn "Münchener øl". Denne øl blev forløberen for den nuværende "Old Gambrinus Beer". Men på grund af det større maltforbrug, blev denne stærke øltype forbudt ved krigens begyndelse. Efter krigens slutning begyndte man igen af brygge "Münchener øl", men det måtte kun afsættes til eksport.

I 1954 flyttede tapperiet udenfor byen til den nuværende adresse. Selve bryghuset blev liggende i Nørregade, og man kørte derfor øllet i tankbil til tapperiet udenfor byen. Først 1963 flyttede bryghuset og lagerkældrene med. I begyndelsen af 1950 forsøgte man at udvide eksporten, hvorfor man havde brug for et mere internationalt klingende navn til eksportøllet. Da eksportsælgeren var engelsk gift, lå løsningen lige for. Hustruens pigenavn var Hancock, og dermed havde man også et logo. Herefter blev der eksporteret til Sverige, Norge, England og Tyskland under navnet Hancock, mens man på hjemmemarkedet fortsatte med navnet Thordal. Eksportheandlen blev dog ikke til så meget, og består i dag stort set kun af den tyske grænsehandel.

I 1971 blev bryggeriet omdannet til et aktieselskab, og navnet Thordal blev sløjet. Herefter var navnet Hancock Bryggerierne A/S. I 1985 overtog Fritz E. Strange Nielsen Hancock. Han er uddannet på bryggerskolen Weihenstepaner - Technische Hochschule für Brauerei, nord for München, og har derfor et indgående kendskab til hvordan man fortsat laver øl og vand af høj kvalitet.

Midtfyns Imperial Stout - Midtfyns Bryghus

Spørgsmål: Hvem har brygget den Imperial Stout?

Svar mulighed: 1. Hornbeer (Black Magic Women) X. Amager Bryghus (Hr. Frederiksen) 2. Midtfyn bryghus (Imperial Stout)

Svar: 2. Midtfyn bryghus (Imperial Stout)

Alc: 9,5%

Imperial Stout er en kraftig og fyldig øl, brygget på flere ristede malttyper, og lagret med egetræ for at runde smagen af og give øllet noget mere krop. Imperial Stout har en blød

kulsyre, der giver et flot cremefarvet skum og øllets fylde et balanceret modspil. Du vil kunne smage noter af kaffe, bitter chokolade, eg og vanilje. Server Imperial Stout til vildt, stærk ost eller chokoladedesserter.

Stemnings billeder

