

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING ODENSE](#)[ARRANGEMENTER](#)[SET & SKET](#)[NYHEDSBREVE](#)[VELKOMMEN](#)[LOGIN](#)

Sorte øl fra Danmark, Polen og England

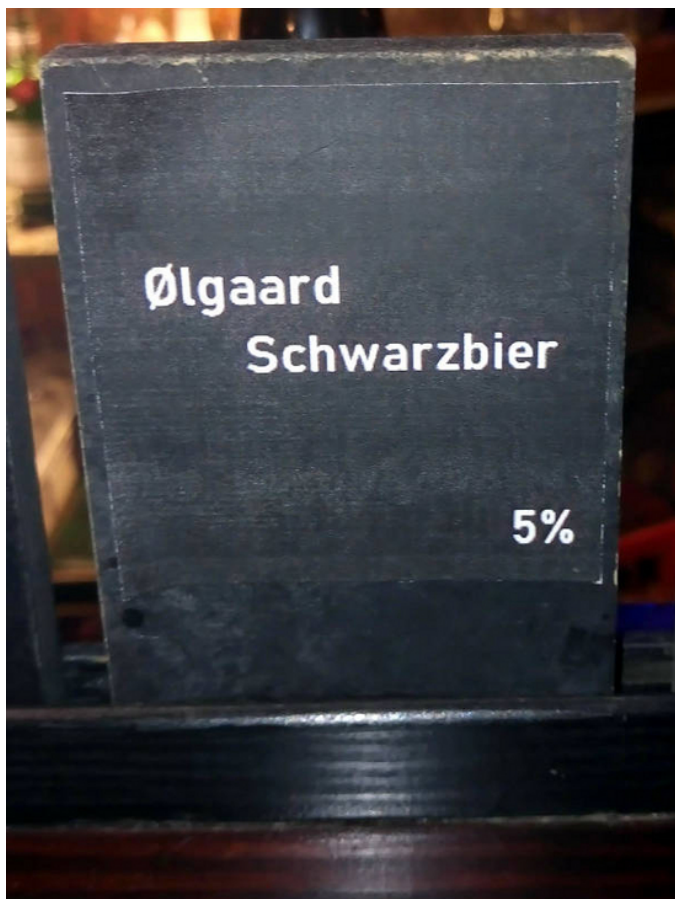
I januar holdt vi to medlemsmøder med den traditionsrige smagning af de sorte øltyper. Otte gode øl blev præsenteret, gående fra de lette og milde til stærke og kraftige. Der var klassikere, gode gamle øltyper og også lidt af det spændende nye der sker i øllets verden. Uden at der var en planlagt rød tråd i smagningen, så var der øl fra tre lande, nemlig Danmark, Polen og England. Polen er et blomstrende nyt ølland, og sorte øltyper er både en gammel polsk tradition og det som de nye bryggerier er verdensberømte for. Der var købt ind på den polske webshop **Ebrowarium**, som har et kæmpe udvalg, og god engelsksproget service.

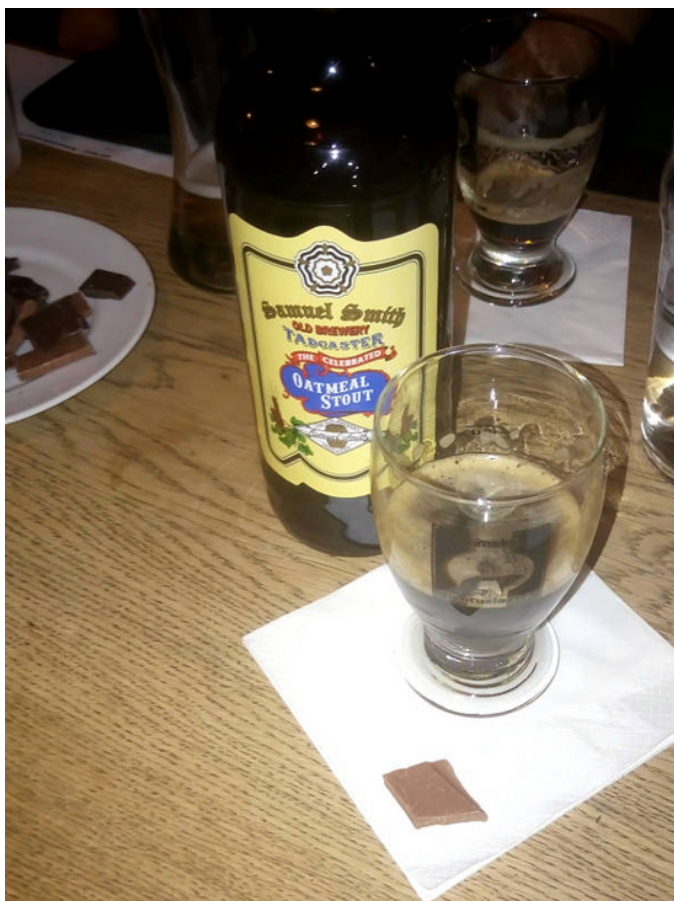


Øllet

- Ølgaard Schwarzbier - Tmavy Lezak - 5,0%

- Samuel Smith Oatmeal Stout - Oatmeal Stout - 5,0%
- Fanø Oyster Stout- Stout - 6,0%
- Alebrowar Ortodox - Stout - 5,6%
- Kernel Export Stout - Export Stout - 7,2%
- Jurajskie Porter - Baltisk Porter - 7,5%
- Waszczukowe Porter - Imperial Baltisk Porter - 10%
- Northern Monk Eton Mess Strannik - Imperial Stout med jordbær - 10%

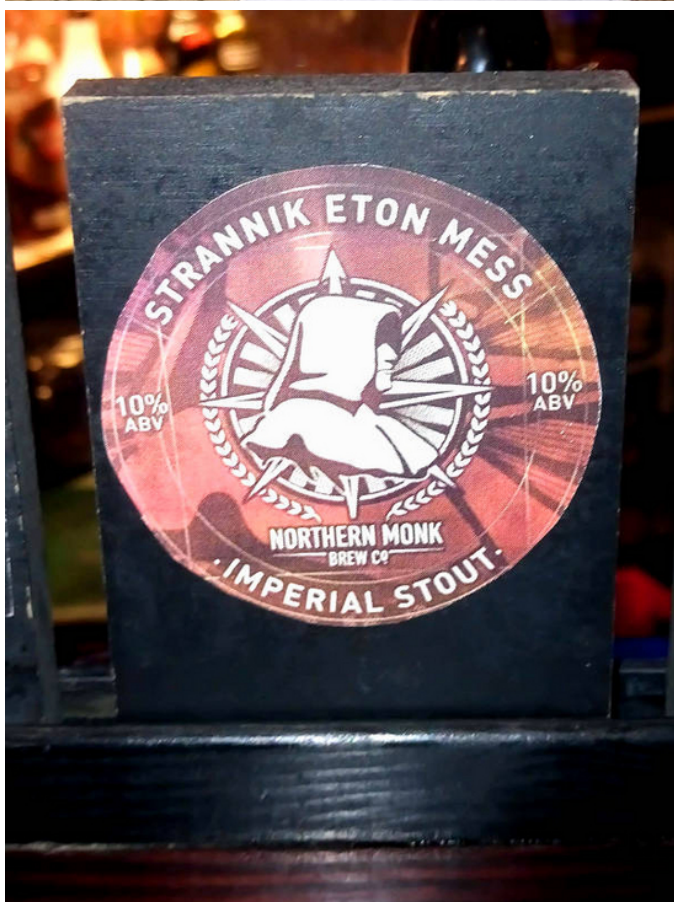




Schwarzbier er det nyeste skud på stammen hos Ølgaard. Det er en øl inspireret af de sødlige mørke lagerøl fra Tjekkiet, og på Carlsens haner erstatter den Zubr. Samuel Smith er en god gammel klassiker, først brygget i 1980 som en genoplivning af en øltype der ellers var meget populær i 1890-1940. Havregryn som

en del af maltsammensætningen giver en blød mundfylde og en rundere øl. Fanø Oyster Stout er en anden øl efter historisk engelsk forbillede, dog brygget med rigtige østers. Til et bryg på 1000 liter øl koges der 200 østers med i 20 minutter. Ortodox Stout fra polsk Alebrowar er en amerikansk inspireret stout. Ristet og kraftig i smagen trods procenten, og med et godt skud humle. Export Stout 1890 fra London-bryggeriet The Kernel er en tredje øl efter historisk engelsk forbillede. Denne øl er endda brygget direkte efter en opskrift fra 1890.





Jurajskie Porter er en baltisk porter fra den helt søde ende af denne øltype. Nogle beskrev endda smagen som en porter tilsat hvidtøl. Da bryggerne omkring Østersøen i sin tid forsøgte at kopiere den engelsk Imperial Russian Stout fik vi baltisk porter som resultat. Når man skruer op for styrken på en baltisk porter får

man med nutidens terminologi en imperial baltisk porter. Sådan en smagt vi i form af Waszczukowe Porter, en kraftig og stærk øl der er flot balanceret på trods af at man tydeligt fornemmer de 10%. Eton Mess er en engelsk jordbærtrifli med jordbær, marengs og flødeskum. Northern Monk Strannik er bryggeriets imperial stout. Strannik Eton Mess er en kraftig og sød imperial stout med tydelig jordbærkarakter og bagvedliggende noter af vanilje.