

5 ud 61 at vælge imellem

Den 18. august var vi tilbage efter sommerferien. Og vi startede med et ud af hus arrangement. Tur gik til Taphouse, som nok er den bar med flest fadølshaner, nemlig 61.

13 medlemmer havde valgt at deltage i denne smagning, uden for vores vante omgivelser. Samtidigt blev de sat på lidt af en prøve.

Vi havde nemlig en smagning med 5 øl. Og for hver øl fik vi nogle ledetråde, og så skulle vi ellers prøve at gætte hvilke øl der blev serveret.

Det fik virkelig snakken til at gå, da det ikke blev en kamp imellem os om, men mere kan vi finde ud af det her i fællesskab. Jeg tror ikke det er forkert hvis jeg siger at der ikke var nogle der fik alle 5 rigtig. Det var en lidt sjov og anderledes måde Taphouse havde valgt at gribe det an på.

Øllene var vidt forskellige og bartjeneren, som serveret for os, var rigtig god til at fortælle om øllet og andre historier.

Således fik vi lidt omkring Mikkellers, Even Twins og To øl forhold til hinanden, og der kampe.

Således gik de 2 timer vi havde hurtigt, og der var nu frit slag for resten af aften.

Mange blev på taphouse for at smage nogle af de andre øl der var på hanerne denne aften.

Så alt i alt et rigtig godt arrangement, dog er der jo meget larm på sådanne et værtshus/bar.

Hornbeer - Dryhop

Vol: 5%

IBU: 45,6

EBC: 7,8

Det er ikke en IPA – det er ikke en lager, men det er en undergæret øl, godt humlet og tørhumlet. Det er en singlehop version – al humle er Amarillo. Målet med denne øl er at tilbyde en helt tør øl uden meget restsukker i kombination med humlen. Så kommer humlen rigtigt til sin ret, og Amarilloens karakteristiske duft og smag bliver tydelig. Dryhop er den rigtige øl en varm sommerdag. Nyd den afkølet ved 5-7 grader – så er den ekstra frisk

Founders Brewing - Founders reDANKulous

reDANKulous Imperial Red IPA er en 9,5% Vol. India Pale Ale. Den har en behagelig brændt rav smag med nogle sødme på grund af Caramalt og den ristet byg som anvendt.

Men humle er den sande hovednavn i denne udførlige sanseoplevelse. De krydrede, Piney, tropiske komplekse Chinook, Mosaic og Simcoe humle rammer dig med det samme med deres dank aroma.

En slurk at få din gane kærtegnet alle de rigtige steder.

En øl til 90 IBUS.

Lervig Aktiebryggeri - Lervig Super Sawa Yuzu

Mikkeller - Mikkeller Recipe #1000 Batch

Opskrift #1000 på De 'Proef' Brouwerij var en af Mikkellers. En Alelagret i Sauternes tønder i ikke mindre end 1000 dage.

- Belgisk Ale i Sauternes tønder
- Brygget på D'Proef i Belgien
- ABV: 9%

Stone Brewing - Stone Americano Stout

En decideret amerikansk imperial stout med espresso.

Kaffe noter i Stone Americano Stout er fed, rig og fuld af amerikansk swagger.

For hver 120-tønne batch, indarbejdes over 250 lbs. af espresso-stege bønner ind i mask og tilføjet i Columbus, Chinook, Amarillo og Cascade humle at puste nyt liv i kaffesmag med en let citrus og harpiks humle.

Da det kom tid til at vælge deres kaffe, valgte de et lokale roasters der har bidraget til vores eftertragtede 2013 Stone ESPRESSO Imperial Russian Stout. Deres fantastiske bønner hjalp dem med at nå dette mørke, humlet og vidunderligt aromatisk espresso stout.