

## Vinderen var.....



Lørdag den 18. februar 2017 var det blevet tid til at afholde en smagning af finalisterne i Årets Danske Ølbyhed.

I lighed med tidligere år havde vi i Lokalfdelingen København Nord tilbudt at afholde det for hele regionen. Det betød at vi havde inviteret alle medlemmerne fra de 6 lokalfdelinger i København til at deltage.

Det 64 havde købt afgang til dagen, hvilke vi syntes var meget flot da vi desværre var ramt i at lokalet kun var fri i en af weekenderne omkring vinterferien.

Dagene op til blev vi gjort klogere på at det ikke alligevel var muligt for os at få leveret alle 9 finalister. Selvom at vi var i næsten samtlige butikker som solgte øl i Hillerød, Allerød, Farum, Værløse og Lyngby, lykkedes det som ikke at få fat i dem alle. Det blev til 7 af finalisterne. Desværre var de 2 mangler i same kategori, nemlig øl under 4,0%

Da vi dog ikke syntes at deltagerne skulle snydes for 9 øl blev der købt 2 andre øl ind til smagningen.

Dagen kom, og der blev dækket op til alle 64 personer, og vi ventede spændt på at alle skulle møde op. Men som så mange gange før var det ikke alle der kom frem til smagningen. Således var det kun 58 som fik lov at nyde denne dejlige dag.

Vi startede med en øl uden for Årets Danske Øllyhed, nemlig Fur's Frokost øl. Her kom det frem at nogle medlemmer gerne ville have at øllende fik et par ord med på vejen, mens andre var meget uenig i dette, da en hver tale om øllene vil altid blive farvet af den som udtaler dette. Hvad vi evt. gør næste år har vi ikke helt fået på plads endnu.

Men så gik vi i gang med det som det hele handlede om, nemlig finalisterne i Årets Danske Øllyhed(er).

Som sagt var der kun en i den lave kategori så her valgte vi ikke at lave en afstemning, da vi ikke mente det ville være rimeligt når det kun var den ene øl der var serveret.

Til gengæld kunne vi smage alle 3 i de to næste kategorier, og derfor blev der efter de 3 øl i mellen kategorien lavet en afstemning om hvilke at de 3 øl der var deltagernes favorit. Her blev der Jacobsens Porter som sikkert vandt.

I den stærke kategori fik vi også smagt alle 3 øl, og her var det også en klar sejr til Hornbeer's Julegris(k) 2.

Inden dagen sluttet havde vi valgt at slutte den af med "8 HOP IPA" som en lille trøst for de manglede øl. Og på den måde kunne vi sige tak for en dejlig dag til alle.

## Afstemnings resultat

### Kategorien 4,1 - 7,0 % Stemmer

Kong Henrik / Hornbeer / 5,0% 14

Jacobsen Porter / Husbryggeriet Jacobsen / 6,5% 26

Madagascar / Thisted Bryghus / 6,5% 17

### Kategorien 7,1 % og derover Stemmer

Jack & Beer / Thisted Bryghus / 8,0% 14

Willemoes Jul 2016 / Bryggeriet Vestfyen / 8,2% 11

Julrgris(k) 2 / Hornbeer / 9,0% 30

---

# Fur - Frokost



FUR Frokost er en overgæret øl af typen Bitter Pale Ale.

Rolig og klar øl med farve som rødgyldent rav. Småboblende med tæt cremefarvet skum, der giver fine blonder på glasset.

Fine humlenuancer med duft af karamelmalt, hyldeblomst og frisk citrusfrugt. Kraftig humleoplennelse, der fortsætter over i en fyldig krop af

let sødlig karamelmalt og runder af i en bitterfrisk og fin sødlig og velafbalanceret øloplevelse.

Alc. 2,6% vol.

Forsidebilledet er et fossil fundet i moleret på Fur. Fossilet er mere end 50 mio. år gammelt.

---

## Syndikatet - Politikeren

Den skal nok blive kendt i vide kredse for sin alkoholmæssigt lave højde og store evne til at skylle ned i litervis.

Oplagt til servering i Snapstinget og andre steder, hvor man indtager gode frokoster med kalkuleret politisk risiko og minimal chance for bagefter at falde af taburetten. Dog med kollateral undtagelse af skatteministeren, hvis interesser i mindre grad varetages, da denne øl er fritaget for afgifter.

Hvad der ikke formås i malttyngde, leveres til fulde med store mængder humle. Smag og aroma går i retning af tropisk frugt som mango og citrus.

Ingredienser: Vand, bygmalt (pilsner, munich, crystal, cara), Humle (mosaic, citra) og demokratisk overgær.

Alkohol: 2,7% vol.

---

## Hornbeer - Kong Henrik

Så opnåede vi det, som mange producenter drømmer om. Hornbeer er blevet Kongelig Hofleverandør! I den seneste finanslov er der afsat 470 millioner kroner til Kongehuset. Af hvert bryg fra Hornbeer bliver der opkrævet skat, kaldet alkoholafgift. Af den skat – kan vi beregne – må 5 kroner derfor gå ubeskåret til Kongehuset. Så nu kan Hornbeer vel med rette kaldes Kongelig Hofleverandør? Det er vi altså ikke fri for at være lidt stolte af. Denne øl er brygget i den anledning, og som en hyldest til Kongehuset, der jo udfylder vigtige opgaver for det danske samfund. Etiketten er for lille til, at vi kan nævne dem alle. Blandt opgaverne har jo været at give ligestillingsdebatten kant. Den vigtige problematik om, hvorfor en prins ikke kan blive konge, når nu en prinsesse

sagtens kan blive dronning, var jo aldrig blevet rejst, hvis ikke Kongehuset op til flere gange havde gjort opmærksom på dette vigtige emne.

Og tænk så lige på, hvilken snak, der ville foregå i frisørsalonerne, hvis vi ikke havde Kongehuset. Det kunne jo gå hen og blive en snak om vind og vejr? Jo, Danmark ville skam have været noget helt andet uden Kongehuset. De Kongeligt Privilegerede kroer har godt nok fået at vide, at det ikke er så godt, at der er en kongekrone over hoveddøren. Den har ellers været der siden Kong Erik Klipping i 1283. Netop disse kroer måtte brygge øl og lave brændevin! Men som Kongelig Hofleverandør er vi helt sikre på, at det bliver opfattet positivt, at vi viser vort royale sind med en krone på værket – og vi brygger jo øl, og planlægger at lave brændevin. Kong Henrik er en god sag. Det er en øl af typen 'kellerbier', som er en ufiltreret økologisk pilsner. Vi har brugt appetitlige mængder aromahumle, der kommer til udtryk som duft af blomst og frugt. Kong Henrik er fyldig, rund og festlig ved frokostbordet. Prøv selv!

Alkohol: 5 %

---

## Husbryggerier Jacobsen - Jacobsen Porter

Jacobsen Porter er tjæresort med et tæt cremet skumhoved. Duften er præget af maltens chokolade- og kaffeagtige aromaer, som toppes af et elegant strejf af røg fra den anvendte røgmalt fra Stauning Whisky. Øllen føles både tør, cremet og fyldig i munden, hvilket gør den særdeles velegnet til tunge retter, røgvarer og chokoladedesserter – eller bare som selvforkælelse.

alc: 6,5%

---

## Thisted Bryghus - Madagascar

Brygmesteren udtaler:

"Glem bare dessertvinen, Madagascar Vanilla Stout er uovertruffen til desserter, is, sorbet, søde kager, eller når du i øvrigt har en sød tand.

Brygget med ægte Bourbon vanilie fra Madagascar."

Madagascar 50 cl. har en alkoholprocent på 6,5.

---

# Thisted Bryghus - Jack & Beer

Brygmesteren udtaler:

"Hvis du kender Thisted Stenøl fra Thisted Bryghus, så glæd dig til at blive ekstra forkælet med denne udgave, som vi har tilsat ægte amerikansk Bourbon Whiskey, og langtidslagret i tre måneder på egetræ og med endnu flere karameliserede lavasten. Den raffinerede karamelsmag fra lavastenene sammen med taninerne og vaniljesmagen fra amerikanske Bourbon tønder giver helt nye dimensioner til denne klassiker".

Jack & Beer 50 cl. har en alkoholprocent på 8,0.

---

## Bryggeriet Vestfyen - Willemoes Jul 2016

I forkæles i år med en Black Imperial Doppelbock. Aromaen er præget af intensiv chokolade, sødt korn og biscuit noter. Smagen er fyldig, varmende og vinøs med et strejf af lakrids og ristet korn.

Denne mørke og karakterfulde øl er afrundet med en nobel aromahumle, som bidrager med diskrete blomsteragtige noter.

Jul 2016 fås på 66 cl-flaske og forhandles op til jul i alle COOP butikker.

Bør serveres ved 9 °C

Alk. 8,2% vol.

---

## Hornbeer - Julegris(k) 2

Juleøl brygget til ære for den finansielle sektor der nu igen slår nye rekorder Og så er den perfekt til and og gris ! Igen i år har den finansielle sektor Igen i år har den finansielle sektor, med bankerne klart i spidsen, vist nye veje. Hvordan man kan køre banker i sænk, og direktionen alligevel hæver millionstore "gyldne håndtryk" . Hvordan man har modtaget "bankpakker" og beholder indholdet, uden at sætte gang i erhvervslivet.

Hvordan man kan blæse på afgørelser i pengeinstitutankenævnet, og fortsat kalde sig seriøs. Hvordan Nordea, og sikkert også andre banker, kan hjælpe de rigeste mennesker, med at skjule store formuer i skatteskjul i Panama. Hvordan direktøren kan sidde i finansrådet, og i sin egen bank tage r.... på ordentlige mennesker. Hvordan man kan tilbyde NUL % i rente på indlån og tage 13-14% på udlån. Hvordan man kan kalde sig "Rådgiver" , og alligevel bare mele sin egen kage. Hvordan man.....nej, vi orker ikke de sidste 100 eksempler...det er jo snart jul, og så skal alle være glade. Og i

Hornbeer er vi glade for at vores øl "Grisk" ikke blev forbudt, selvom Spar Nord g lade for at vores øl "Grisk" ikke blev forbudt, selvom Spar Nord forsøgte det. Grisk beskrev jo bare hvordan tingene virkelig forgår i banken – og så skulle den forbydes ? Julegris(k) er en del af Hornbeers bankpakke. Det er en øl af typen "Belgisk Strong Ale" .Julegris(k) er krydret meget nænsomt – det er jo jul. Den holder 9 % alkohol – lidt mindre end udlånsrenten og 9% over indlånsrenten. Nu nærmer vi os jo årets afslutning. Så er det tid for nytårsfortsætte for nytårsfortsætter. Kunne det ikke være dejligt, hvis bankernes ledelse alle har dette nytårsfortsæt: "Fremover vil vi opføre os anstændigt. Vi vil drive bankerne seriøst, og næsten udelukkende beskæftige os med indlån og udlån, og hele tiden tage udgangspunkt i hvad der gavner vore kunder – indenfor lovens og moralens rammer. Vi vil ikke længere tildele hinanden skyhøje lønninger, optioner og gyldne håndtryk. Vi vil ikke længere udnytte, at politikerne ser gennem fingrene med alle vore rævestreger" Skål og glædelig jul og godt nytår fra Hornbeer.

ALC: 9%

---

## Rogue Ales & Spirits - 8 Hop IPA



I tæt samarbejde med Moder Natur dyrker Rogue deres egne sorter af aromatisk humle. Brygmester John Maier har omhyggeligt udvalgt og blandet 8 sorter af humle for at skabe denne larmende version af 8 Hop IPA, chefen for IPA familien. Smager godt til fjerkræ og krydret mad.

## Stemnings billeder



