



Medlemsmøde den 17. februar 2026
24 års fødselsdag og besøg fra Bryg 365
fra Hørning



"Der er efterhånden en tradition, at vi har besøg "udefra" på vores fødselsdag. I år er det lykkedes os at få en aftale med Bryg 365, der er et ungt bryggeri fra Hørning mellem Skanderborg og Aarhus. Bryggeriet har bl.a. specialiseret sig i private label øl samt at kontraktbrygge for andre. Desuden et stort og varieret sortiment af øl under eget navn. En smagning der vil komme vidt omkring og krydret med diverse røverhistorier om øllen" – [skrev Nyhedsbrevsredaktørpaparazzifotograf Ole.](#)

Bryg365 skriver på hjemmesiden:

Brygmester Jesper har brygget øl siden 2016, og passionen begyndte på en campingplads – et sted, hvor gode idéer ofte får liv. Men interessen for øl startede længe før det. Som barn tilbragte Jesper tid blandt de store tanke på Ceres i 90'erne, og fascinationen af bryggerkunsten har hængt ved lige siden.

Jesper var medstifter af det velkendte Sydbyens Bryglaug, hvor han som formand og underviser inspirerede over 100 kursister til at mestre håndbrygningens kunst. I 2020 tog passionen et nyt skridt med etableringen af Think Beer, og siden har Jesper yderligere styrket sin ekspertise med kurser hos danske øldommere.

Med en baggrund som disponent inden for transport og logistik og mange års erfaring i e-handel bringer Jesper en struktureret og innovativ tilgang til bryggeriet. Hos Bryg365 arbejder vi med stor respekt og forståelse for øllet, og med vores samlede 20 års erfaring i håndbrygning er vi dedikerede til at levere kvalitet og viden til ølentusiaster på alle niveauer.

Hos Bryg365 gør vi det let og fleksibelt at skabe din egen eksklusive, kommercielle øl. Vi tilbyder Private label øl og kontraktbryg i volumener fra ca. 400 til 1.000 liter, og vi kan tappe på dåse, flaske eller fad. Uanset om du er ølentusiast, fantombrygger, en del af et bryglaug, virksomhed, gastronom, forening eller arrangør af events, står vi klar til at hjælpe dig hele vejen fra idé til færdigt produkt.



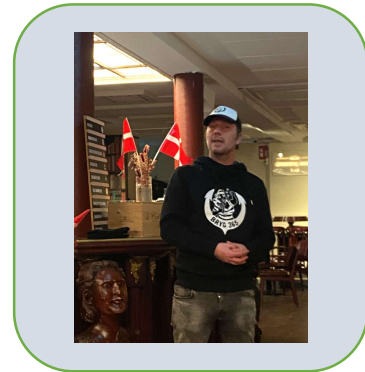
Der var stort fremmøde til spisningen med i alt 29 personer, der kunne nyde Bøf Stroganoff med en krydret sovs, oksekød og champignons



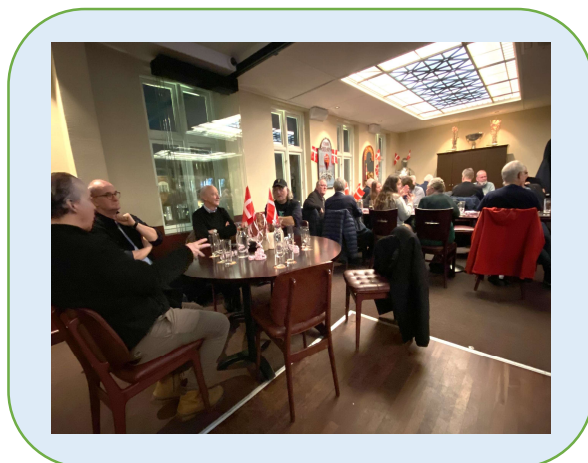


I et lokale pyntet med flag og farver kunne Ole Spangsberg kl. 19:03 byde velkommen til **46 fremmødte** og Jesper fra Bryg365 i Hørning. Sammen med smagningen fejrede vi Esbjerg Ølentusiasters 24-års fødselsdag, hvor bl.a. Ole Spangsberg og Leif Madsen havde været med fra begyndelsen. Sædvanen tro var der også kage.

Jesper indledte med, at der skulle smages 14 forskellige øl og han anede intet om, hvilke øl han havde med, idet pakningen af kasserne var foretaget af en anden. Så sådan set mødte han frem aldeles uforberedt, men som han senere bemærkede, så var det ikke så meget øllene han ville tale om. Derimod ville han hellere berette om historien bag brygningen og dagligdagen med mere. "Og skal så ikke lige smage på noget øl"? Spurgte Jesper og det var der stor stemning for. Der blev råbt højt skum og så videre ----



Her er sortimentet omfavnet af Brygmester Jesper og det blev så ikke lige 14 øl, der skulle smages, men 12 i alt og det må da vist siges at være flot og over det normale antal. I øvrigt fortalte han, at pr. 16. februar 2026 havde de brygget 107 forskellige bryg, hvilket var sket på et år og tre måneder. De bryggede ikke for sig selv alene men også for andre.



Fra venstre til højre nr. 1-4

Nr. 1. Kvajebajer - 5,1 % - Italiensk pilsner

Nr. 2. El Blanco – 6,0 % - med spansk drueekstrakt

Nr. 3. Kongen af Danmark – 6,0 % - Cold IPA – med lakrids – juleøl – gæret med Lagergær

Nr. 4. Mega Mead – 6,0 % . sour

”Håndbrygget øl der skal bo i dit køleskab for at bevare friskheden” står der på dåserne.

- ✚ På Bryg365 er det Jesper, der finder opskrifterne og brygger.
- ✚ Thomas er teknikeren, der klarer ”værktøjet”.
- ✚ Man laver eget bryg og kontraktbryg.
- ✚ Håndbryggere kan få hjælp med mere til at brygge eget øl på anlægget.
- ✚ Brygger for andre håndbryggere og det være sig fra Bornholm, København og Nordjylland.

Humøret er stigende og der er rigeligt med øl.



Fra venstre til højre 5 – 8

Nr. 5 Bad Coke – 4,0 % - brygget som sour – udnyttet syre fra ekstrakt til Cola

Nr. 6 The Virus – 7.5 % - sour beta variant – vandt 1. pris på Ølmesse

Nr. 7 Red IPA – 8,0 % - brygger er Kasper på 22 år og normalt laver han blot 2 l øl ad gangen

Nr. 8 Bock Beer – 6,5 % - en tysk bock type

- 🧩 Den sidste – nr. 8 – er eksempel på en udefra kommende brygger, der fik hjælp.
- 🧩 Etiketternes udformning og navn opstår medens han brygger og en veninde tegner "ideen".
- 🧩 Som dreng kom han meget på Ceres i Århus og det er måske derfra interessen er opstået.
- 🧩 Smag kan diskuteres – han går selv ind for lav Co2 og mere smag.
- 🧩 Er ikke tilhænger af ekstrakter, men de kan være nødvendige.



- ✚ Det der satte skub i bryggeriet, var en kammerat på en campingplads, der inviterede på eget brygget øl.
- ✚ Han smed fiskestangen væk for at koncentrere sig om brygningen.
- ✚ Via Ølsted Bryglaug lærte han meget om brygning.
- ✚ Drikker ikke selv meget øl, men går mere op i selve processen.



Øllen der kigger surt på dig, som om du skylder den penge... men smager så godt, at du alligevel bukker under og tager en tår til. Den er stærk, stædig og lidt småfornærmet - præcis som en ged med attitude. Pas på: drikker du én, vil den have, du drikker to.

Det er en vinder øl for 24 danske Ølentusiasterne som hvert år laver en julekalender i Østjylland. Tillykke til håndbrygger Lars Jannsen fra Vejle

Vores ufiltrerede øl kan indeholde bundfald.

Indhold: Vand, BYGMALT, Humle og gær

Gammelfar har set det hele, og han er satme ligeglad. Denne Old Ale er tung, kompleks og mørk - som hans historier, der aldrig stopper.

Fyldt med dyb malt og et strejf af sødme, der får dig til at indse, at livet måske er lidt tungt, men du skal stadig drikke det.

Skrup op for smagen, skrup op for livet - Gammelfar er kommet for at minde dig om, at du også engang bliver gammel.

Indeholder: Vand, MALT, humle og gær.

Brygget for Bryg365, Herning

Tappet: Feb 2025

Bedst før: Marts 2027

stik mig en STICKY!

THE BUZZARD er en lys (helt) og kraftfuld, men letdrikkelig og forfriskende bock, der varsler lysere tiders komme.

Håndbrygget, ufiltreret og eksklusive

Motivet "Buzzard of Ganymedes" er malet med kul, grafit og akryl på lærred af Jacob Dahlstrup Jensen

www.jacobdahlstrupjensen.com

Dåget i samarbejde med ESCOBAR

Følg de klistrede øl på

"Tror vakler, men promillen står fast. Den stive munk var engang et forbillede på mådehold, men nu prædiker han kun malt og mørk karamelsødme.

En belgisk klosterøl, så syndig: fyldig, at selv de dydige må kapitulere. Brygget med armenbræders visdom og drukket med øjeblikkets dømmekraft.

Bed, drik, gentag!

Indeholder: Vand, BYGMALT, Humle og gær.

Brygget af Bryg365, Herning

Tappet: November 2025

Bedst før: November 2027

Fra venstre til højre 9 – 12

Nr. 9 Mad Bock – 7,0 % - vinderen blandt 24 forskellige ved et håndbryggermøde i november.

Nr. 10 Gammel Far 7,5 % - old ale stil medsmagning hen ad Lager og lidt sødere.

Nr. 11 The Buzzard – 6,6 % - en helles Bock – colap i samarbejde med Escobar og håndbrygger Stig.

Nr. 12 Den stive munk – 9,0 % - en belgisk klostertype i retning af dessert øl.

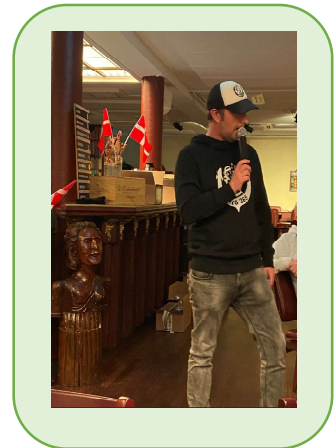


- ✚ Jesper fortalte om de situationer, hvor man laver fejl (evt. åbner den forkerte hane) og må sige farvel til 450 liter øl.
- ✚ I øvrigt laver han Collab med flere forskellige bryggere.
- ✚ Deler tapningsanlægget med 3 andre bryggere.
- ✚ Fortalte at han var til det søde øl og gerne det mørke.
- ✚ Leverer til ca. 50 butikker men er ikke interesseret i yderligere markedsføring blandt butikker.

Vi var nået til vejs ende med smagningen og Jesper udtrykte håbet om, at alle havde haft en god smagning. Det må siges at være tilfældet jævnført det store bifald. Og der skal også lyde en tak og ros til Jesper for en lidt anderledes om særdeles interessant aften.

Han besvarede spørgsmålet om bryggeriets navn – Bryg365 – således. "At være brygger er et heltidsjob, hvor man ikke kan skele til klokken og forbrug af timer, hvorfor man næsten er i drift døgnet rundt i 365 dage om året."

Han oplyste, at han lavede de mørke øl, men havde valgt de lysere til dagens smagning, hvilket fik Fritz Thise til at spørge, om han ville komme igen senere og med de mørke øl. Svaret var ja!



Der var en udmærket kage i anledning af de 24 år i Ølentusiasterne i Esbjerg

Finn Thor Sørensen Referatus Provokatus

