

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Ølsmagning med Frederikshavn Bryghus d. 28/8



Lørdag d. 28/8 blev der afholdt ølsmagning på Café Frederiksberg med Frederikshavn Bryghus. Det var brygmester himself Tom Schafferhans bistået af Peter Fly (øldommer) der præsenterede et bredt sortiment af bryggeriets øl, samt et par interessante nyheder, der ikke er kommet til salg endnu, meget mere om det senere.

Der var 30 glade ølentusiaster der fik en kyndig gennemgang af de enkelte øl, hvad angår brygteknikker, farve- og smagsnuancer.

Lokalformand Anne Kettunen startede med at byde velkommen, hvorefter Tom tog over. Vi fik først en meget interessant fortælling om bryggeriets historie og hvem person Tom var.

Bryggeriet startede i 2017 hvor brygningen foregik på forskellige danske bryghuse. I 2018 stod det nye bryghus færdig i Frederikshavn, hvorefter Tom blev ansat i januar 2019



og i kontrakten lød at han skulle starte med at brygge 6 letdrikkelige øl. Tom er selv uddannet i Brygger i Berlin og har tidligere været ansat på bl.a. Søgaards.

Selve starten for Tom på bryghuset blev ikke let, hele første brygs produktion på 4 måneder måtte kasseres ialt 6x2000L, i første omgang hældt i et stort badebassin så man kan tage sig et ølbad og siden kasseret. Årsagen vidste sig siden at være foresaget af dårlig CO2, derefter blev de næste bryg langt bedre og som vi også fik rigeligt bevist denne eftermiddag.

Vi smagte nedenstående øl og fik samtidig en uddybende fortælling om brygteknikker ifm. de forskellige øl.

1. Fladstrand Classic er 4,6%

Tom bruger en tysk aroma humle, som er bedre end en "almindelig" humle, desuden tilsat ekstra malt og med karakter af honning.

2. En Ommer 4,5% Pale Ale

Tom forklarede at "En Ommer" betyder to ting, for det første at brygge en ny version af øllen pga. CO2 problemet og for det andet at man har lyst til at drikke en øl mere. En amerikansk tørhumlet øl tilsat Amarillo.

3. Bangsbo IPA 5,8%

En mild IPA, bl.a. tilsat Sabro humle som giver smag af kokusnødder.

4. Dubbel XX 6,5%

XX = Dubbel, brygget på belgisk trappist gær og mindre sød end Grimbergen.

5. Dark Quarterer 12,3% Imperial Stout

Dark Quarterer er navnet på et Heavy Metal Band, også tilsat belgisk trappist gær.

6. Fadlagret Keine Hexerei 19% (Nyhed)

En specialudgave på fad af den velkendte Keine Hexerei. Når øllen er på whiskey egetræsfad får den en vanilieagtig smag og således velegnet som en portvin til dessert. Belgisk gær giver styrke op til 19% på whiskeyfad. Denne specialudgave ventes i handlen i oktober - november måned.

7. Eisbock 40% (Nyhed)

Et teknisk "Power Play", man bruger 10L øl til at brygge 1L øl, øllen fryses ned fire gang for at fjerne vandet. Udkommer efter jul.

Imellem den 4 og 5 øl blev der serveret 3 lækre stykker smørrebrød. Da folk var færdig med spisningen var det tid til at overrække den Regionale Ølpris 2021 til Tom Christensen alias "Ølmanden fra Svenstrup" - et stort tillykke til Tom, så fortjent med den indsats du gør for øllet!

Efter smagningen var der mulighed for at købe øl med hjem.

Alt ialt en superlækker ølsmagning som behagede alle fremmødte.





