

## Er det en gedebuk?



Den 21. september var det igen tid at mødes på Telefonfabrikken. Denne gang til en bock-øl smagning, som Allan og Henning, havde tilbudt at afholde.

26 medlemmer havde valgt at deltage i denne smagning, hvilke gav os lidt udfordringer da vi ikke kunne være i det store lokal men var henvist til et noget mindre lokale.

Allan havde været en del gange i tyskland og købe øl. En af gangene var Allan faldet over en bock snaps, som vi lagde ud med at få en smagsprøve af.

Der efter gik vi i gang med bock ølene. Allan fortalte lidt historie om bock øl, mens Henning suppleret med sin viden om ølbrygningen.

På den måde kom vi gennem 12 meget forskellige bock øl.

Vi vil denne gang sige stor tak til Allan og Henning som havde valgt at tage den smagning. Det er altid godt med variation i smagningerne og det kommer der bestemt når nogle andre tager opgaven. Der med vil vi opfordre andre til at byde ind med ide og hjælp til at afholde de mange smagninger i løbet af året.

## Einbecker Ur-Bock Hell

Referencebosken - "Den klassiske"

Einbecker Ur-Bock Hell er for mange "Øllets Øl", præget af tydelig humle efter gammel original opskrift. Alligevel fyldig, let krydret og aromatisk.

**Plato:** 16,2%

**Alkohol:** 6,5% vol.

## Carlsberg 47

Den danske Referencebock.

Wienertype - Märzen.

Carlsberg 47 blev brygget for første gang i 1972 i anledning af Carlsbergs 125 års jubilæum. og hvert år dukkede den atter op til jul. Den er heldigvis nu blevet et helårsbryg og ligger tæt på I.C. Jacobsen oprindelige bryg efter gentagne besøg hos spaten i München. Mellem 1836 og 1844 eksperimenterede han stædigt med brygning af bejersk undergæret øl, og 1845 hentede han personlig to potter gær fra spaten hjem i Danmark. Nogle siger i sin hat. Smagen er som en bockøl: rund og sødmefuld, som det sig hør og bør med er godt humlebid i eftersmagen. Carlsberg 47 dufter af ristet caramel og træværk.

**Plato:** 16%

**IBU:** 35

**Alkohol:** 7,0% vol.

**EBC:** 30

**Gær:** formodentlig Hallertau Mittelfrüh

## Zywiec bock

En polsk Bock på vej til en Doppelbock.

Mørk Bock fra det gamle polske bryggeri Zywiec helt nede ved den slovakisk-ungarnske grænse. Polsk øl er kendt for normalt at være meget lidt humlet, og det gør det næppe bedre, at bryggeriet nu er overtaget af Heineken.

Bockkarakteren kan man dog ikke tage fra den. Med en tung krop præget af karamel og nødder er den endda på vej til en Doppelbock.

## Carls selection Bock

Carls selection Bock så dagens lys i 2015, som en hyldest til sønnen Carl Jacobsen, som bl.a. lærte bryggekunsten i München i 1868, hvor man netop bryggede bockøl om foråret så det kunne holde sig sommeren igennem, hvor vejret blev for varmt til ølbrygning. Mørkebrun øl med moderat hvid skumkrone. Svag humlebitterhed, som holder dens sødlige karakter i skak. Farin? Lakrids? Forhåbentlig ikke en af Carlsbergs sædvanlige "come and go" øller.

Alkohol: 6,7% vol.

## Maibock fra "Flens"

Den berømte lyse Maibocktype. Lysere, lettere, men stadig rund og udtryksfuld. Flensburger Frühlingsbock brygges alene med en krydret aromahumle. Patenproppen skal sige "plop"

Alkohol: 6,7% vol.

## Bryggeri Engel

Et andet eksempel på en Maibock, her fra det familiedrevne bryggeri Engel. Hvid fyldig skumkrone. Guldgylde øl, med noter af honning og let krydret humle. Smagen er sødlig og fyldig med noter af let ristet malt, lys karamel og sirup. Alkoholene er pakket godt ind, men mærkes i form af en stille fred, der breder sig i kroppen. Karakteristisk repræsentant for sin type. Langt fra en Almindelig dansk guldøl med bismag.

Plato: 16,9 %

Alkohol: 7,2% vol.

## Doppelbock Aventinus fra Schnider

"Aventinus" brygget af Schneider Brauerei siden 1907 og dermed Bayerns ældste hvededoppelbock. Kraftig, intens og alligevel blød og varmende som en rigtig Doppelbock skal være. Flaskegæring.

Plato: 18,5%

Alkohol: 6,7%

## Paulaner Salvator

"Doppelbockens moder", Paulaner.

Brygget siden 1773 af Paulanemunkene i München som næringsmiddel til fastetiden før påske. Rund og alligevel nuanceret smagsindtryk, hvor det mærkes, at den har fået lidt mere af det hele (malt og humle), men er tungest på

maltsiden. Anvendelse af meget malt giver højere procenter, og det er lige præcis sådan en Doppelbock skal være. Tung, fyldig, sød og berusende.

Plato: 18,3%

Alkohol: 7,9%

## Doppelbock Bajuvator fra Tucher Brauerei

En af de mange "-ator" afledt af Salvators store succes. Fra Tucher Brauerei i Nürnberg, hvor man gør sig til af, at have indført et slags "Reinsheitsgebot" allerede i 1303, altså længe inden det, der i år kan afholde sit 500 års jubilæum. Ét årligt bryg. Den klassiske brygmåde mærkes, men smagen er som en hårdtbagt Brunsviger med en lidt brændt tone lige på grænsen til det røgede. Dog også her er suppleret af en aromatisk humling, der dæmmer op for sødligheden.

Alkohol: 7,2%

## Doppelbock - Höss, Sonthofen

Guldmedalje i 2012. Til den søde side med blonder i glasset. Fløjlsblød med 75% mørk malt. Den høje alkoholprocent betyder sporadisk skumdannelse, men igen er den langt fra at være sprittet. En vinterbebuder.

Plato: 18,5%

Alkohol: 7,2% vol.

## Chokoladebock - Maisel Bayreuth

En bockversion af en irsk Stout, men den har bockens sødme og fylde. Maltsammensætningen giver en smag af flødechokolade ( fløde, ikke mælkechokolade). En markant dessertøl.

Alkohol: 7,2% vol.

# Schneider Aventinus hvede Eisbock

Øl eller portvin? Tung, fyldig og alkoholstærk. Alkoholindholdet er højet gennem frysning og fjernelse af vandis. Vanilje, brændt sukker, marcipan, rosiner, mørk karamel, en smule Weißbier banansmag, romtoner, tørt frugt og meget mere.

Nr.7 på rstebeers liste over Tysklands bedste øl. Er det en øl?

Alkohol: 12,0% vol.

## Stemnings billeder

