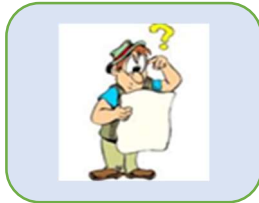




Medlemsmøde efter årsmødet var
 Det sure øl – afholdt i
 Dronningeværelset 26.9.2024 kl. 19



Hr. Suresen



Nu kunne man få en grum mistanke om, at netop smagning af Sours var lagt efter årsmødet, men den mistanke lader sig næppe opklare, så lad os bare gå i gang med indledningen i form af den invitation, der blev udsendt sammen med indkaldelse til årsmødet og den for længst annoncerede smagning:

Således lød invitationen:

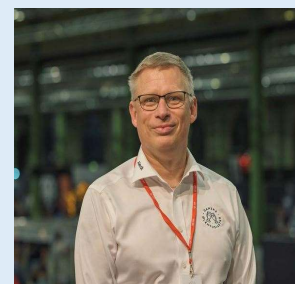
*Vi får fint besøg af intet mindre end vores nye Landsformand, der vil komme og forestå smagningen af de sure/syrlige øltyper. Så har du lyst til at hilse på "giraffen", så er det jo bare med at få sig meldt til. Nu ved jeg godt der er flere der er lidt bekymrede for om vi skal sidde en hel aften i selskab med "Böfse Gueuze", men i denne kategori (12) er der faktisk 6 undergrupper, der, udover Gueuze, også indeholder Gose, Frugtøl, Berliner Weisse, Oud Bruin og flamsk rød. Der bliver også plads til en lille (ikke sur) overraskelse undervejs./ **Leif Madsen***



Niels Torm



Nr.	Navn Bryggeri Type	%	U	Noter
1	Lemon Cucumber Gose Westbrook Brewing Co. Sour - Fruited Gose	4,0	3.75	
2	Tropical Sour Anarkist Sour - Fruited Berliner Weisse	4,0	3.08	
3	Mikkeller Oude Geuze (Old Calvados Casks Blend) Mikkeller Lambic - Gueuze	6,4	4.00	Ægte Gueuze
4	Oude Geuze Gôût Américain Brouwerij Boon Lambic - Gueuze	6,5	3.82	Amerikansk Gueuze



Landsformanden var særdeles vel forberedt og på elegant vis fortalte han om de forskellige øl, men ikke mindst om typernes forskellighed og for at gøre det nemt for referenten er "talepapiret" tilsendt og kommer her i fuld og hel længde:

Smagning af Sour

Stilart gruppe 12

Denne gruppe består af 6 forskellige typer:

- A. Gueuze Lambic
- B. Belgisk frugt Lambic
- C. Flamsk rød
- D. Flamsk brun/oud bruin
- E. Berliner Weisse
- F. Gose

Historisk den måske mest "originale" smag af øl – medmindre øllet blev drukket hurtigt efter brygningen. Sempelthen fordi øllet ofte blev surt ved opbevaring grundet ringe kontrol med bakterier, hvorfor spontangæring var en normal foreteelse.

I dag opnås den syrlige smag på flere forskellige måder:

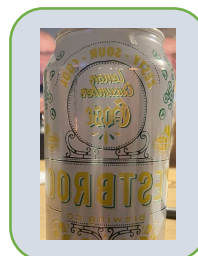
- I. Uden en gærkultur, men med bakterier og gær fra luften (spontangæring)
- II. Tilføjelse af andre mikroorganismer end gærkulturer
- III. Opbevares længere tid i trætønder så syredannende mikroorganismer kan trænge ind
- IV. Tilføjelse af mælkesyrebakterier inden urten koges (Kettle Sour)

Vi skal igennem øl, hvor syrligheden er opstået/opnået på forskellige måder, og dermed ikke kun ved spontangæring som ellers kendetegner såvel Gueuze Lambic som Frugt Lambic typerne.

1 – Lemon Cucumber Gose

Westbrook Brewing Co. – USA

Sour – fruited gose: 4% - 3.75 på Untapped – Hvede Gose



Ungt amerikansk brygger – startet i 2010 i Mt. Pleasant, South Carolina af ægteparret Edward og Morgan Westbrook. Deres "signaturøl" er Mexican Cake, som er en 10% ABV imperial stout med Habanero, Kanel, Vanilie og Kakaonibs. Derudover forsøger de hele tiden at udvikle sig, og forsøger sig med forskellige klassiske europæiske stilarter.

Den I skal smage nu, beskriver Edward selv som en "Klassisk Gose infuseret med citron og agurk. Syrlig og forfriskende". "Klassisk Gose" er måske lidt en tilsnigelse, i og med en klassisk Gose, som man finder den i og omkring Goslar normalt har et saltet og ikke syrligt udtryk. Men igen grundet dårlig håndtering af gær og selve gæringen, blev øllet ofte surt ret hurtigt – særligt under transport. Gose skulle drikkes meget friskt. Den Gose vi kender i dag er egentlig meget lig det man drak i Leipzig, hvor den under transporten var blevet syrlig inden den blev serveret.

2 – Tropical Sour

Anarkist Brewing Company – Danmark

Sour: 4% - 3.08 på Untapped – Fruited Berliner Weisse



Jeg tænker at de fleste af os kender Anarkist, og har smagt øl derfra. Der er tale om et craft beer bryggeri ejet af Royal Unibrew, og de holder til i de gamle Albani-bygninger i Odense. Øllene er et resultat af et ønske hos bryggerne om at bryde med konventionerne, og som kan udfordre os i forhold til det vi forventer.

Tropical Sour er deres bud på en Berliner Weisse. Det er en – tidligere ret udskældt og udskammet – let tysk hvedeøl som har sin oprindelse i Berlin. Der er tale om øl med en lav smagsmæssig kompleksitet, som ofte er blevet kaldt "norden champagne" grundet den lette og elegante karakter. I Tyskland – og også her – har man ofte tilsat frugtsirup, for netop at få noget mere karakter i øllet. Anarkist har brugt Mango og Passionsfrugt til at give øllet en frisk og frugtig karakter oven i den naturlige syrlighed øltypen byder på.

3 – Mikkeller Oude Gueuze (Old Calvados Casks Blend)

Mikkeller/Brouwerij Boon (collab) – Danmark/Belgien

Lambic - Gueuze: 6.4% - 4.00 på Untapped – Ægte Gueuze



Her er tale om et collab mellem Mikkeller og Brouwerij Boon fra Brussels. Boon er et af de store klassiske Gueuze bryggerier, som siden 1975 har været drevet af én af pionererne omkring "genrejsningen" af de autentiske Lambics og Gueuzes. Første spor af bryggeriet kan dog dateres tilbage til 1680.

Den er lavet i 2017 og er egentlig et blend af forskellige øl, med en alder mellem 1 og 3 år. Og som en ekstra twist er øllet efterfølgende lagret på egetræsfade, som tidligere har været brugt til lagring af Calvados.

4 - Oude Geuze Goût Américain

Mikkeller/Brouwerij Boon (collab) – Danmark/Belgien

Lambic - Gueuze: 6.5% - 3.82 på Untapped – Amerikansk Gueuze



Endnu et collab lavet af Mikkeller i samarbejde med Boon. Denne gang en øl fra 2019. Det er den 4 i serien af sambryg mellem de 2 bryggerier. Navnet "Goût Américain" betyder "Amerikansk smag", og det henviser til den opfattelse mange har, at amerikanerne foretrækker øl med en skarpere og nogle gange mere "eddike" kant! "Stikket" af syre/eddike er det for mange en ubehagelig bismag, og for andre en "erhvervet smag".

Bryggerne anbefaler selv at denne øl drikkes med smagfuld og gerne stærk ost, eller blot som en aperitif.



Så er der pause

Nå! I troede nok, at i pausen skete intet udover det man normalt plejer at gøre – MEN!



Brasserie Cantillon er et lille og lokalt familiebryggeri i byen Anderlecht som er en forstad til Brussels i Belgien. Cantillon fungerer i dag primært som et museum,

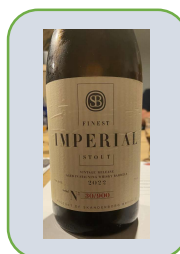
Den der blev serveret var fra december 2009 – dette gik an!

5 – Finest Imperial Stout 2022

Skanderborg Bryghus - Danmark

Imperial Stout: 16% - 4.15 på Untapped – "Sorbet!"

(Den afgående formand Frank Hansens afskedsøl, hvilket må siges at være med maner.)



6 – Fifty Fifty

Dugges Bryggeri – Sverige

Sour - other: 6% - 3.60 på Untapped – Hindbær/lakrids slik



Bryggeriet blev startet i 2005 af Mikael Dugge Engström i Landvetter lidt udenfor Göteborg. Mikael har sit fokus på Ales og Porter med stor inspiration fra amerikanske mikrobryggerier.

Denne øl er en øl han har haft succes med tidligere, og grundlæggende beskriver han den som salt, sur, lakrids og hindbær. Hvis I kender lidt til svensk slik, så er der nærmest tale om en flydende udgave af det ikoniske "Hindbær/Lakrids kranie". Surheden er opnået ved tilsætning af Lactobacillus.

7 – Frederiksdal Oude Kriek Foeder Finish

Mikkeller/Brouwerij Boon – Danmark/Belgien

Lambic - Kriek: 6.5% - 3.91 på Untapped – Frederiksdal Stævnsbær kirsebær

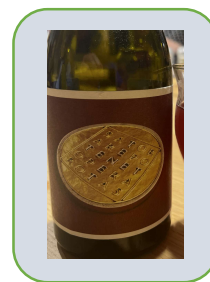


Endnu én af de mange collabs Mikkeller har lavet med Boon, hvorfor jeg ikke har så meget mere at tilføje før vi smager. Denne Oude Krieks blev lagret på egetræsfade i 7 måneder, hvilket skabte et produkt, der er kendetegnet ved sin overvældende frugtighed. De berømte Stevensbær-kirsebær er stjernen i showet, med komplementære noter af mandel, vanilje og eg, der afrunder smagsprofilen.

8 – Tenet

Dry & Bitter Brewing Company – Danmark

Sour – fruited: 8.5% - 3.51 på Untapped – Frederiksdal sorte kirsebær



Dry & Bitter Brewing Company blev grundlagt i 2015 i Gørløse på Sjælland. Oprindeligt med fokus på at brygge nogle af Europas bedste humlede øl. Gennem årene er der blevet lavet en lang række collabs med forskellige bryggerier, bands, musik events og andre kunstnere.

Denne øl er en sour og den er en del af en serie øl kaldet "Sator Square Series". Serien består af 5 forskellige sour øl, hvor de første blev frigivet i sommeren 2022, og resten (2 stk) til påske 2023.

Til denne er der brugt en Flamsk Rød som base, hvor man har tilsat mørke kirsebær fra Frederiksdal for at starte en vildgæring. Øllet er håndflasket i 2021 og frigivet i 2022.

#9 – Six Years' Time

Fanø Bryghus - Danmark

Old / Stock Ale: 9.7% - 3.93 på Untapped – Old Ale



Med denne Old Ale fra Fanø Bryghus lukker vi dagens smagning. Fanø Bryghus kræver nok ikke den grundige præsentation, men bryghuset blev etableret i 2009. De har en kreativ tilgang til ølbrygningen, og er lykkedes med at skabe en lang række nye spændende øl. Og i 2021 blev de tildelt titlen som "Årets Bryggeri" af Danske Ølentusiaster.

Her er der tale om en øl, som har lagret i 5 år i egetræsfade tidligere brugt til whisky. Herefter er den blevet blandet med frisk øl, og så lagret yderligere 1 år i ståltanke. Resultatet er blevet en mørk Old Ale med de typiske karakterer fra en fadlagret øl. Tilsætningen af det friske øl i den afsluttende lagring har givet øllet en moderat og tiltalende syrlig finish.

Det skal bemærkes, at 3 og 4 samt 7 og 8 blev drukket sammen således, at man kunne sammenligne.

Tak til landsformanden Niels Torm for et særdeles godt causeri om det sure øl, som han, som tovholder, mesterligt førte os igennem.



Dagens ret

Finn Thor Sørensen, referatus provokatus

