



## Kongens Lyngby

Kan du ikke læse denne mail, så klik ind på hjemmesiden [her](#).

## Nyhedsmail September 20

Denne nyheds mail indeholder:

- Smagningen i September 2013.
- Ølsmagning i skoven.
- Årsmøde 2013.
- SM i håndbryg.
- Referat fra smagning i august.
- Idéer til decembersmagningen.

### Husk medlemsmøde og smagning her i sensommeren

Det vil foregå **den 25 september 2013 - 19:00 til 22:00** i "[Borgernes Hus](#)" på [Søborg Hovedgade 79, 2860 Søborg](#).

Emnet for denne smagning er: **Medici Beers**.

Til denne aften har vi fået fat i et stort udvalg af Jacob Medici's øl.

Det betyder at vi vil skulle gennem alle de øl han har kunne levere til denne dag, vi kommer op på omkring 12 forskellige øl fra bryggeriet.

Medici Beers ApS er et Fynsk firma, der brygger og forhandler øl.

Selskabet er stiftet af Jacob Medici, som har mange års erfaring i bryggeribranchen. Den første øl hedder Jacobs Gyldne Classic. Den bliver brygget på Refsvindinge Bryggeri, som også er produktionsstedet for de kommende nyheder fra MEDICI BEERS.

Prisen for at deltage er blevet kun 50,- kr., som betales ved

### Kommede møde datoer

7. september [Øllets dag](#)

25. september [Smagning](#)

29. oktober [Årsmøde](#)

28. november [Smagning](#)

Med forbehold for ændringer

### Smageglad



Medbring selv Danske Ølentusiasters smageglas, når du deltager i afdelingens ølsmagninger. Har du ikke et selv, så giv besked til [formanden](#), som du kan låne et af.

### Hjemmeside

Husk at alt nyt der sker i lokalafdelingen kommer på lokalafdelingens hjemmeside.

Så hold øje med: [kongenslyngby.aale.dk](http://kongenslyngby.aale.dk)

### Facebook

tilmeldingen.

Alt hvad du skal gøre for at komme med, til denne fantastiske smagning, er at du tilmelder dig og betaler [her](#).

Der er sidste tilmelding den 20/9 2013.

Vi glæder os meget til at se dig!!!

### DØE fejres med ølsmagning i skoven

Bryggeriet Skovlyst vil gerne fejre Danske Ølentusiaster ved at tilbyde medlemmer en unik mulighed for at smage 10 af Skovlyst øl.

Det sker Lørdag den 7. september 2013 kl 15-16.30

Denne spændede ølsmagning finder sted i brygkælderen på Bryggeri Skovlyst, Skovlystvej 2, 3500 Værløse, hvor en tidligere brygger fortæller om Skovlyst og alle øllene, der serveres.

Iblandt øllene vil man kunne smage bl.a. vores Limited Edition serie, frugthvede øl serien og NOMA Birkebryg. Vi vil også finde nogle gode ting frem fra gemmerne.

Tilmelding senest den 5. september på mail til [rundvisning@skovlystproduction.dk](mailto:rundvisning@skovlystproduction.dk). Prisen for medlemmer af DØE vil være kr. 100,- pr. person. Ikke medlemmer er også velkomne til kr. 150,- pr. person. Prisen inkluderer smagning af 10 øl.

Hilsen  
Anette Wood, Skovlyst

### Årsmøde efteråret 2013

Årsmødet finder sted den 29. oktober kl. 18:30 i "[Borgernes hus](#)" på [Søborg Hovedgade 79, 2860 Søborg](#).

Dagsorden på lokalafdelingens årsmøde er:

1. Valg af dirigent
2. Beretning om Lokalafdelingen
3. Valg af Lokalafdelingensformand
4. Valg af Lokalafdelingensnæstformand
5. Beslutning om antal menige bestyrelsesmedlemmer

Du har også mulighed for at følge med på vores facebook side. Klik på logo her under og du kommer ind på siden hvor du så kan "syntes godt om" siden for at få nyheder og opdateringer.

The image shows the Facebook logo, which consists of the word "facebook" in white lowercase letters on a blue rectangular background.

6. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer (antal afgjort i punkt 5)
7. Eventuelt

Vi regner med at være igennem denne dagsorden kl. 19:00, derfor har vi inviteret Indslev Bryggeri til at afholde en smagning.

Selve årsmødet er gratis at deltage i, mens det koster 125,- kr. at deltage i smagningen.

Du kan allerede nu tilmelde dig enten årsmødet eller årsmødet og smagningen [her](#).

Det er sidste mulig den 20. Oktober 2013 til at tilmelde sig smagningen.

#### Brygger og gæster til SM i håndbrygning



**Den 26. oktober 2013 kl 11 -17 er det SM i Håndbryg i Støberihallen,**  
Nordstensvej 1, 3400 Hillerød - (det ligger lige ved Slotsarkaderne).

Arrangementet er åbent for gæster og håndbryggere fra hele landet, bryggere skal bare præsentere øllet selv - eller få en anden til det.

Bryggere skal sende en mail til [SMhandbryg@godmail.dk](mailto:SMhandbryg@godmail.dk) og forhåndstilmelde sig, senere får de så tilsendt et skema, til at oplyse hvilke bryg de kommer med, hvor megen elektricitet der er behov for.

Der er mulighed for at tilmelde øl både på flaske og fad.

Hver brygger får sin egen stude/bord og kan sælge smagsprøver á 5 kr. til gæsterne.

De autoriserede dommere er fra Dommerforeningen samt

prof. bryggere.

Vi håber på mange gæster, så vi i fællesskab kan finde Sjællands bedste øl!!!

Der dystes i 2 grupper: gæsternes vindere og dommernes vindere.

Hver gruppe har 2 vindere 0-5,9 % samt 6 % og derover.  
Det vil sige der er 4 vindere!

Spørgsmål kan stilles til Charlotte Vibeke Petersen, tlf: 30 70 44 15.



Smagning ude af huset

Den 29/8 mødte 9 ølentusiaster op til en dejlig ølsmagning hus Bunker Beer på Østerbro.

Vi blev ledt gennem 5 nordiske øl, med en god fortælling om øllet og dets historie, ligesom vi også fik fortalt om ideen bag Bunker Beer og der fremtids planer.

Efterfølgende var vi et smut forbi Svane Pub, som forhandler øl fra Bunker Beer. Og af en lille pub i udkanten af københavn, havde de et kæmpe ølsortiment, som kunne sætte de fleste på en svær opgave med at vælge øl.

Vi du læse mere om denne vellykket og dejlig smagning så er der et længere [referat](#) på [lokalafdelingens hjemmeside](#).

## Efterlysning

Som i kan se, er datoerne for resten af året sat. Og som det fremgår af [kalenderen](#), er der næsten også planlagt, hvad der skal ske ved de forskellige smagninger.

Den eneste, der ikke helt er planlagt endnu, er smagningen i november. Vi tænker, at det nok bliver noget med juleøl.

Men vi vil gerne have ideer og forslag til, hvordan vi skal få selve smagningen til at forløbe.

Det kan evt. være der sidder en af jer der har lyst til at stå for at finde nogle gode og anderledes jule øl, eller en der ligger inde med en helt ny vinkel på, hvordan vi skal komme gennem juleølene.

Hvis du skulle sidde og tænke "jeg her da lige ideen" hører vi meget gerne fra dig.

Du kan sende en mail til

[martin.nygaard.diedrichsen@ale.dk](mailto:martin.nygaard.diedrichsen@ale.dk) eller komme med dine ideer ved næste smagning.

Højt Skum, og god sensommer

Bitten Riis Thomsen