

## Godt øl på dåse



Efter lokalafdelingens årsmøde, havde vi inviteret Ole Madsen, Chefredaktør af Ølentusiasten til at holde en smagning for os. Ole havde valgt at lave emnet dåseøl.

Ole indledte aftenen med at fortælle meget kort om hvem han var, og så kom første øl på bordet. Eller sagt da det kom fra en 5 liters øl, og så skulle folk op og hente den. Under den første øl fortalte Ole lidt om øl, men også om foreningens start som han var med til.

Mens Ole bevægede sig gennem de 10 øl der var denne aften, fortalte han bredt om ølene og om hvordan dåserne har været ind og ud af markedet af det danske marked.

I den rejse med dåsen kom vi også lidt ind på emnet pant, som jo mange har blandet oplevelser med.

De 10 dåseøl var også valgt ud fra at se forskellige typer af dåser.

Alt i alt en meget spændende smagning med mange gode fortællinger.

## Früh Kösch



ALC: 4,8%

Den populære øl i Köln er med sin lækre smag Köln specialitet - og en original. Kölnske mand ved, hvordan man kan nyde livet og finder altid en grund til at skåle med et tidligt Kölsch.

Selv i dag brygges det ifølge den oprindelige opskrift af Peter Josef Früh - fra de bedste ingredienser og ifølge den tyske renhedslov. I 1969 introducerede Früh den populære Kölsch i en flaske. Så du kunne nyde det hjemme. Dette har ikke ændret sig før i dag. Bortset fra flaskens form, som i dag er tilgængelig i det attraktive Longneck-design.

## Rodenbach



ALC: 5,2%

Rodenbach Classic sætter baren til flamske rødbrune ales. Denne ale skylder sin søde og sure frugt og forfriskende smag på, at den er delvist modnet i egekasser.

## Guinness Nitro IPA



ALC: 5,3%

Aroma: Tangy citruskræl over blide fyrnoter

Smag: En afbalanceret blanding af humle og ristet byg med citrus accenter

Palat: Glat, cremet og rigeligt med en behagelig bitter hoppy finish

ABV: 5,8%

Udseende: Rydder til en gylden honningfarve efter underskriftstrålingen og afregner

Bitter Humle: Admiral

Whirlpool Humle: Celia og Topaz

Tør Humle: Topaz, Challenger og Cascade

## Hopbliminal Messages



ALC: 5,3%

Fik du det? Din hjerne gjorde. Hopbliminal Messages er en uklar, saftig, tropisk, blødt i New England-stil IPA, med en lang bitter finish til at supplere det intense frugtfulde hit.

## 1920



ALC: 6,4%

Da det meget anerkendte Brew By Numbers bryggeri kom til Schweiz, var vi heldige nok til at være vært for et bryg. Begge bryggerier kombinerede deres færdigheder og viden, bryggede "1920" (postnummeret til Martigny, Schweiz), en dobbelt tør humlet IPA. Hvis du elsker aromatiske øl, er denne til dig!

# Mikkeller IPA



ALC: 6,3%

Vores mærke blev grundlagt af en matematik- og fysiklærer med en nysgerrighed til brygning og en trang til at skabe øl et hak over resten. Efter 10 + år, der udvikler skøre opskrifter, lancerer Mikkeller nu en række årlige stilarter, der gør det muligt for endnu mere tørstede øldrinkere at dykke ind i vores passionerede verden af øl af høj kvalitet "

Hair in the mailbox - India Pale Ale

# Kasteel Rouge



ALC: 8,0%

Hvis der nogensinde er lavet en øl der passer perfekt til ris a la manden, så må det være Kasteel Rouge.

Der er her tale om en kirsebærøl, der er lavet med udgangspunkt i Kasteels mørke og søde Donker.

Øllet har en dybrød farve, med et let lyserødt skum. Skænk i et højt smalt glas og du vil se en smuk og anderledes øl. Både i duft og smag er kirsebærrene tydelige, ligesom man også fornemmer smagen af mandler, der stammer fra fugtstene. Der er både sødme fra Donkeren og en smule syrlighed fra bærrene.

Serveres du denne øl kold, vil du opleve kulsyren sprudlende og frisk i munden, mens en lidt varmere øl, vil smage en smule sødere og tungere.

Hvis der nogensinde er lavet en øl der passer perfekt til ris a la manden, så må det være Kasteel Rouge.

Der er her tale om en kirkebærøl, der er lavet med udgangspunkt i Kasteels mørke og søde Donker.

Øllet har en dybrød farve, med et let lyserødt skum. Skænk i et højt smalt glas og du vil se en smuk og anderledes øl. Både i duft og smag er kirsebærrene tydelige, ligesom man også fornemmer smagen af mandler, der stammer fra fugtstene. Der er både sødme fra Donkeren og en smule syrlighed fra bærrene.

Serveres du denne øl kold, vil du opleve kulsyren sprudlende og frisk i munden, mens en lidt varmere øl, vil smage en smule sødere og tungere.

Hvis der nogensinde er lavet en øl der passer perfekt til ris a la manden, så må det være Kasteel Rouge.

Der er her tale om en kirkebærøl, der er lavet med udgangspunkt i Kasteels mørke og søde Donker.

Øllet har en dybrød farve, med et let lyserødt skum. Skænk i et højt smalt glas og du vil se en smuk og anderledes øl. Både i duft og smag er kirsebærrene tydelige, ligesom man også fornemmer smagen af mandler, der stammer fra fugtstene. Der er både sødme fra Donkeren og en smule syrlighed fra bærrene.

Serveres du denne øl kold, vil du opleve kulsyren sprudlende og frisk i munden, mens en lidt varmere øl, vil smage en smule sødere og tungere.

## Master Brew



ALC: 10,5%

Master Brew giver dig en oplevelse af et stærkt og sødmefyldt bryg, med en god balance i bitterheden. I glasset krones øllens smukke rødgyldne ravfarve af et merskumsfarvet skum, og møder dig med en let blomsteragtig duft. Master Brew bør nydes til kraftige retter med vildt, braiseret kød eller kraftige og skarpe oste. Eller prøv den til syltede pærer og desserter med nødder og kraftige, rige dessertcremer.

# Krampus Imperial Stout



ALC: 12%

# Aecht Schlenkerla



ALC: 5,1%

Den oprindelige og Bambergs specialitet i århundreder. En mørk, bundsfermenteret Märzenbier, lavet med kun Aecht Schlenkerla Rauchmalz fra den interne maltning og tappet i henhold til gammel tradition i Schlenkerla direkte fra egetræet.

# Stemnings billeder

