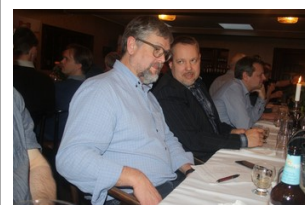


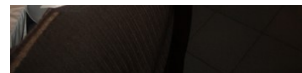
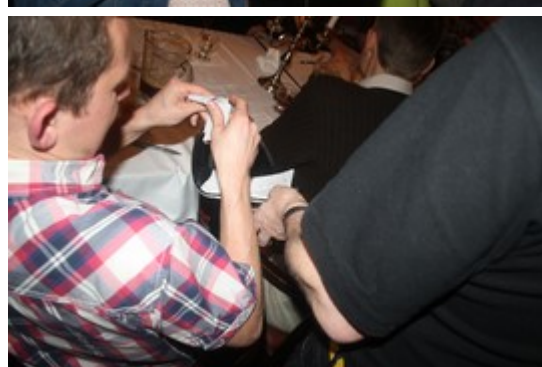
DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

HÅNDBRYGsmagningsBATTLE 2016



Det første HÅNDBRYGsmagningsBATTLE i Aalborg i 2014 var så stor en succes, så det naturligvis skulle gentages. Men vi kom helt ind i 2016 før det skete. Denne gang blev smagningen afviklet i selskabslokalerne hos Café Frederiksberg i Vejgaard og det var helt tydeligt at håndbryg igen hittede. Denne gang blev bryggene smagt blindt, det kom ind i kander og det blev holdt skjult for forsamlingen hvem der havde brygget de forskellige øl. Der var 40 deltagere i arrangementet. 11 bryggere leverede 15 forskellige øl. Smagningen var en stor succes.





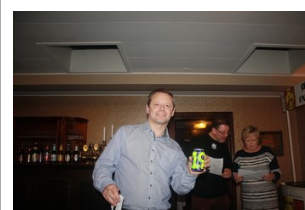
Håndbryg er på mange måder kimen til det bryglandskab vi i dag kan skue ud over i vort lille land. Uden håndbryggere ville der ingen diversitet være i dansk ølverden. Rigtigt mange bryggere. Nok i virkeligheden de fleste - er startet med at eksperimentere derhjemme. Mange af dem der i dag arbejder i den danske brygverden, er startet sådan. En af dem har endda fået lavet sig en verdensomspændende forretning på øllet. En vigtig fødselshjælper har været DM i Håndbryg, der hvert år afholdes på Ølfestivalen i et samarbejde mellem Danske Øldommere og Danske Ølentusiaster.

Så hvis man er dygtig - så kan man lige pludselig i bogstaveligste forstand ende på podiet.

Initiativtageren, Lokalformand Gert Svanborg Sloth, havde skaffet 21 specielt udvalgte øl - der er lavet af bryggere, som alle er vokset ud af køkkenet derhjemme samt bryglaug og/eller DM i Håndbryg - som tak eller præmie. Formålet var at inspirere de deltagende bryggere ved at vise dem, at andre er gået hele vejen fra leg i køkkenet eller skuret til at de i dag leverer specialøl til det danske marked. Der var øl fra Mikkeller, BeerHere, Amager og Syndikatet.

Der deltog i alt 15 bryg. 8 under 6% og 7 over 6%. De elleve bryggere eller substitutter for dem fortalte bryggerberetninger om hvorfor de er tændt på Håndbrygning.

De 9 bryg som ikke opnåede en podieplads fik



hver en Mikkeller-øl som trøste-øl. Mikkeller har om nogen fået sat spot og fokus på den danske brygverden og er gået fra køkkenbordsprojekt til international succes. Mikkeller er uden sidestykke det danske brygprojekt som sender flest nye øl på markedet hvert år. Men det hele startede med at Mikkel ville lave en klon af en Brøckhouse-øl. Kort tid efter deltog han og Kristian Keller i DM i Håndbryg.

Bronzevinderne i begge kategorier fik et flot diplom og vandt en Elskerinden fra kontraktbryggeriet Syndikatet. Stifteren Jonas Jacobsen deltog i 2010 ved DM i Håndbryg og vandt efterfølgende SKM (skandinavisk mesterskab i håndbrygning). Han stiftede bagefter kontraktbryggeriet Syndikatet.

Sølvvinderne kunne ligeledes gå hjem med et flot diplom, Amagers Batch1000 og Syndikatets Elskerinden. Stifterne af Amager Bryghus var gennem flere år med i DM i Håndbryg før de etablerede Amager Bryghus.

Guldvinderne i begge kategorier kunne gå hjem med et flot diplom samt Elskerinden, Batch1000 og Beer Heres Mørke Pumpnickel Porter. Manden bag Beer Here startede ligeledes som håndbrygger før han etablerede Ølfabrikken og senere Beer Here og i dag har han startet Penyllan.

De fremmødte nød det spændende håndbryggede øl. Der var stor ros til niveauet og kvaliteten.

Gert styrede logistikken. Kaja og Anne Lise sørgede for at hælde øllet i kander. Frede lavede en lækker ølgryde og havde nogle glimrende øl til salg i baren. Tommy & Steen talte stemmer op og Svarrer & Just kontrollerede at der ikke blev snydt.

Landsformand Anne Lise Knørr havde indvilget i at uddele de mange trøste-øl samt diplom og vinder-øl til de 6 podiepladser.

Der er al mulig grund til at gentage successen i 2017.

Under 6 %

NRØL	%	BRYGGER	POINT	STEMMER	1. PLADSER	PLACERING
1	4,5	Carsten Bjerre -	39	19	9	2
2	4,3	BM-Brew Brian Urth	27	13	4	6
3	5,2	Michael Svarrer	38	22	7	4
4	5,8	Kristian Gaardsøe	6	3	1	8
5	5,8	Preben Knudsen	39	17	8	3
6	5,8	Egil Myrhøj	40	21	4	1
7	5,7	Tommy Hjeds & Steen	10	7	0	7
8	5,2	Knørr Annette Bertelsen	36	15	8	5

Black GF GULD U6



Egil Myrhøj vandt med lille margin guldet under 6% med Black GF. Han var mande-influenza-ramt, så han kunne ikke selv være tilstede ved smagningen. Kristian Gaardsøe modtog diplommet på hans vegne.

Hvede SØLV U6



Carsten Bjerre fra BM-Brew tog sølvet under 6%. Men var topscorer hvad angår førstepladser. Han har brygget øllet sammen med makkeren Jan Mygind som ikke var tilstede ved smagningen.

American Brown BRONZE U6



Preben Knudsens og Kristian Gaardsøes American Brown Ale blev med mindste margin overhovedet henvist til tredjepladsen under 6% og kunne fuldt fortjent gå hjem med Elskerinden.

Der var hård kamp og ekstremt tæt løb om placeringerne i kategorien under 6%.

Det var utroligt få point, der adskilte de fem øl i toppen og vinderen øl NR 6 Black GF af Eigil Myrhøj var faktisk den af de fem i toppen, som opnåede færrest førstepladser. Men et enkelt point sikrede Black GF sejren. 22 smagningsdeltagere havde givet den stemmer og det blev kun til 4 førstepladser.

Andenpladsen og tredjepladsen fik begge 39

point. Andenpladsen blev snuppet af ØI NR 1
Hvede brygget af BM-Brew.

Carsten Bjerres og Jan Myginds hvedeøl fik 39
point på stemmer fra 19 smagningsdeltagere og
den blev topscorer af førstepladser i den lave
kategori - hele 9 af slagsen blev det til.

Trediepladsen gik til øl NR 5 American Brown Ale
brygget af Preben Knudsen sammen med Kristian
Gaardsøe. Deres bryg fik 39 point på stemmer fra
17 smagningsdeltagere og det blev til 8
førstepladser.

Fjerdepladsen gik til øl NR 3 Brown Ale brygget af
Michael Svarrer. Hans bryg fik 38 point på
stemmer fra 22 smagningsdeltagere og det blev
til 7 førstepladser.

Femtepladsen gik til øl NR 8 Stout af Annette
Bertelsen. Hun fik 36 point på 15 stemmer og det
blev til hele 8 førstepladser.

Sjettepladsen gik til øl NR 2 American Blonde Ale
af Brian Urth. Han fik 27 point på 13 stemmer og
4 førstepladser.

Syvendepladsen gik til øl NR 7 Amerikansk Rugøl
af Tommy & Steen. De fik 10 point på 7 stemmer
og ingen førstepladser.

Ottende- og dermed sidstepladsen gik til øl NR 4
Porsemalurt af Kristian Gaardsøe. Han fik 6 point
på 3 stemmer og en enkelt førsteplads.

Over 6 %

NR	ØL	%	BRYGGER	POINT	STEMMER	1. PLADSER	PLACERING
9	American IPA	6,0	Jakob Bille Petersen	12	7	1	6
10	Grain Pale Ale	6,6	Egil Myrhøj	20	10	3	5
11	Brown Ale	6,5	Carsten Bjerre - BM-Brew	47	23	9	3
12	Moderne Stout & Porter	6,2	Michael Svarrer	59	29	11	2
13	Let Humlet Pale Ale	7,0	Flemming Just Pedersen	6	3	1	7

14 Porter	6,6	Kristian Gaardsøe	64	30	10	1
Rød		Steen				
15 Chimay Klon	7,8	Knørr & Tommy Hjeds	24	14	3	4

Porter Guld O6



Kristian Gaardsøe snuppede guldet i kategorien over 6%. Der var 30 som havde stemt på porteren og den fik flest point. Men den tabte kampen om førstepladsen med en enkelt stemme.

Modern S&P SØLV O6



Michael Svarrers Moderne Stout & Porter var lige i hælene på Gaardsøes vinder. Svarrers bryg fik flest førstepladser i kategorien, men manglede 6 point for at sejre.

Brown Ale BRONZE O6



Carsten Bjerre og makkeren Jan Mygind, der kalder deres brygprojekt for BM-Brew, tog sikkert bronzen i den høje kategori med deres Brown Ale.

Det er tydeligt at kampen om placeringerne i kategorien over 6% var knapt så vild og voldsom som i kategorien under 6%.

Vinder af guldet blev øl NR 14 Kristian Gaardsøes Porter på 6,6% som fik 64 point, 30 stemmer og 10 førstepladser.

Sølv gik til øl NR 12 Moderne Stout & Porter af Michael Svarrer på 6,2% der fik 59 point, 29 stemmer og hele 11 førstepladser.

Bronzen tog øl NR 11 Carsten Bjerre og Jan Mygind fra BM-Brew med Brown Ale på 6,5% som fik 47 point, 23 stemmer og 9 førstepladser.

Fjerdepladsen gik til øl NR 15 Rød Chimay Kløn af Tommy Hjeds & Steen Knørr på 7,8% der fik 24 point, 14 stemmer og 3 førstepladser.

Femtepladsen gik til øl NR 10 Grain Pale Ale på 6,6% af Eigil Myrhøj, som fik 20 point, 30 stemmer og 3 førstepladser.

Sjettepladsen gik til øl NR 9 American IPA på 6% af Jakob Bille Petersen, der fik 12 point, 7 stemmer og 1 førsteplads.

Syvendepladsen gik til øl NR 13 Let Humlet Pale Ale af Flemming Just pedersen som fik 6 point, 3 stemmer og 1 førsteplads.

Konkurrencen endte med lodtrækning blandt dem der havde stemt på rækkefølgen. Claus Ejlertsen vandt 2 x Fabel.