

Ekstraordinære møde den 13. marts 2004.

Deltagere: Søren, Bruno, Hans Erik, Jens, Preben og en hel masse andre

Denne ølsmagning blev arrangeret af Dagli' Brugsen i Langesø (Per) og Pubben (Allan) i Holmgade. Prisen var den beskedne af 75 kr., men det var åbenbart rigelig, da Palle hellere ville til familie fest. Andre var dog knap så kritiske. Billetterne blev faktisk revet væk, så der kom i alt ca. 50 deltagere.

Ølsmagningen startede kl. 18:00 i Dagli' Brugsen. Her havde Per i dagens anledning fremskaffet ekstraordinært mange øl typer og lavet tilbud, så der også blev lidt reklame. Alle kunne frit vælge en øl på hylderne og der blev diskuteret bravt om øl den første time. Det er også klart, at Per alvorligt må overveje at fjerne frysediskene i butikken inden næste arrangement, så der er plads til os alle.

Kl. 19:00 fortsatte ølsmagningen på Pubben, hvor vi blev præsenteret for 7 forskellige øl, et par tips og nogle madopskrifter med øl som ingrediens.

Ølsmagningen blev helt klar en succes, så den forventes at blive gentaget i maj, hvis ellers Per kan holde til det.

Her er hovedindholdet:

Foster's (5 %):

Den verdensberømte lager fra Australien – landet "down under". Øllet har en meget karakteristisk gylden farve og smagen er frisk – en "German style" lager som nydes bedst iskold.

De irske brødre Foster's grundlagde Foster's Brewing Company Melbourne i 1888 og det første øl blev solgt i 1889. De var oprindeligt bosat i USA, hvorfra de medbragte viden om masseproducering af lagerøl, så de kunne slukke tørsten på tørstige australier. Men helt nemt var det ikke, da man ikke kendte til kølige øl på denne tid. Derfor byggede man et isværk ved siden af bryggeriet. Foran sig havde de nu en stor rejse hele verden rundt på kontinentet. På denne rejse tilbød man gratis is, hvis man købte Foster's. Hvem sagde nej til det? Sådan blev Foster's Australiens største øl.

Think Australien – Drink Australien – Drink The Amber Nectar.

I England drikkes der 8 pints og 25 dåser med Foster's hvert sekund.

Newcastle Brown Ale (4,7 %):

Klassikeren inden for ales kommer fra Edinburgh i Skotland. Storbritanniens mest købte ale og sælges overalt i verden.

Newcastle Brown Ale er maltbetonet, men med en fast, nøddeagtig tørhed og en blid frugtighed.

Newcastle Brown Ale kom på markedet i 1927 efter 3 års udvikling af Jim Porter. Året efter fik den 1. præmien for flaskeøl på en bryggeriudstilling i London.

Newcastle Brown Ale brygges på Tyne Brewery i Newcastle upon Tyne.

Newcastle Brown Ale har kælenavnet "The Dog", som bygger på den klassiske undskyldning for at gå på pub: "Jeg skal lige lufte hunden".

Broen over Tyne ses i den blå stjerne på Newcastle Brown Ale etiketten.

Mc'Ewan's Scotch Ale (8 %):

Mc'Ewan's Scotch Ale er en stærk, dejlig, fyldig og syrlig ale. Farven er næsten sort. Masser af malt i såvel aroma som smag. En stærk ale – både i smag og styrke.

Mc'Ewan's Scotch Ale brygges på Tyne Brewery i Newcastle upon Tyne.

En perfekt ale til kolde tider.

Brygget siden 1856.

Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel (5,3 %):

Den mørke hvedemalt gør denne øl til en sand oplevelse – en fryd for ganen. Den kastaniebrune farve er lokkende og den store tykke hvide skumhat står flot i relief hertil.

Smagen er frisk og kraftig og minder om smagen af ristet malt. Perfekt til let mad, såsom fisk, kylling eller salater. Serveres afkølet, evt. med et stykke citron som vil fremhæve de frugtagtige smagsnuancer.

Mit oder ohne hefe?

Betyder med eller uden gær. Underforstået om øllet er filtreret eller ufiltreret.

Det var munke, som i 1634 grundlagde bryggeriet Paulaner i München. Disse munke var også årsagen til at München i dag kaldes for ”Øllets centrum”. Den lille munkeorden Paulaner begyndte traditionen med at håndbrygge med kun 4 ingredienser: malt, humle, gær, vand.

Munkenes orden hed St. Francis of Paula og deraf navnet Paulaner.

I dag, mere end 370 år efter de første munke kreerede deres specialiteter, fortsætter bryggeriet sine forpligtelser mht. kvalitet og 100 % naturlige ingredienser.

St. Bernard Tripel (7,5 %):

St. Bernardus Tripel er en formidabel Tripel Ale – absolut én af de bedste i Belgien! En frisk, gæret næse prydet af frugtige æbleagtige strejf, en dyb-gylden farve og en kraftig, hvid skumhat præsenterer denne uforglemmelige bryg. Smagen er let og blomsterlig med orange, gær-friske nuancer akkompagneret af en forsigtig prikkende sprødhed, der på fineste vis underbygger de humlede indtryk.

Det der i dag er Brouwerij St. Bernardus, var i 1930'erne en kvægfarm. Dette skiftede da Evariste Deconinck i 1946 indgik et samarbejde med munkene fra Westvleteren, om at brygge øl på et mere kommercielt plan.

Idet at munkene fra Westvleteren ikke ønskede nogen forveksling imellem deres egen øl/bryg og den som Brouwerij St. Bernardus bryggede blev navnet Sint-Sixtus skiftet ud med det mere kristne navn Sint Bernardus.

I 1992 ophørte samarbejdet, med ændring af navnet Sint-Sixtus til følge.

En af årsagerne til bryggeriets succes, er at vandet som pumpes op fra undergrunden filtreres gennem et tykt lag ler.

Grimbergen Cuvee de L'Ermitage (7,5 %):

En serie Abbey ales fra klosteret i Grimbergen bliver stadig brygget efter traditionel opskrift fra 1128 lavet af Norbertiner munkene fra klostret.

Nemmere at drikke end at udtale!

Grimbergen Cuvee de L'Ermitage har en klar, lys og varm rødbrun farve. En fyldig og behagelig frugtagtig næse med et hint af karamel. Smagen er rund og fyldig. En stærk men behagelig humlet eftersmag.

Brygges af Alken-Maes i den belgiske by Jumez. Ejers af Scottish-Courage i England.

Bryggeriet ligger lige nord for Bruxelles i en hyggelig lille landsby.

Der er på stedet også et ølmuseum.

Munkene havde vel næppe troet, at deres øl skulle blive verdensberømt pga. kvaliteten og den fine smag.

Black Wych (4,5 %):

Et tryllebindende bryg. En spændende stout brygget på ristet sort malt og havre. Tilsat speciel hekse-humle. Dette er opskriften på en fløjlsagtig, blød og rund stout. Smagen er tør og karamelagtig og har en ren og kort humlet finish med en snert af lakrids.

Falder du for hendes mystiske charme?

Dette spændende engelske bryggeri blev startet i 1983 og bryggede 8-10 fustager i ugen. Den større efterspørgsel betød nødvendig udvidelse. Man overtog det gamle nedlagte Clinch bryggeri i Witney, som dateres tilbage til 1839.

Man er i stand til at brygge 35.000 pints af samme bryg på en gang.

Der brygges både i åbne og lukkede kar.

Bryggeriet har vundet mange priser fra f.eks. CAMRA.

En gammel Morris Minor med lad bruges stadig til småleverancer + hestevogn.

Wychwooch Brewery brygger i dag ca. 30.000 fustager om året. Vandet, der bruges i alle øl, kommer fra den lokale flod Windrush.

Tips:

I Wiibroe årgangsøl kan man forsøge at putte en appelsin og citronskive i.

I stout kan man forsøge at putte en citronskive i.

Madopskrifter:

I fiskeretter, hvor der anvendes hvidvin, kan man med fordel anvende f.eks. Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel i stedet for hvidvin.

Venø Steaks 8 pers.

Steaks svitses på panden.

Lægges i et fad sammen med 2 portere (Limfjords), timian, skalotteløg, suppevisk, persille og citronmelisse.

Herefter 2 timer i ovnen ved 175 °C

Dessert

Vanilleis optøs til grødet tilstand.

1-2 cl stout blandes i og resten af øllet går til kokken

Isen fryses igen

Links:	Foster's	http://www.fosters.com.au/corporate/brands/beer/fosters_lager.asp
	Newcastle Brown Ale	http://www.newcastlebrown.com
	Mc'Ewan's Scotch Ale	http://www.bottledbeer.co.uk/index.html?beerid=374
	Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel	http://www.paulaner.com
	St. Bernard Tripel	http://sintbernardus.netfirms.com/enblondes.htm
	Grimbergen Cuvee de L'Ermitage	http://beerme.com/breweries/be/ht/809.shtml#25
	Black Wych	http://www.beer-critic.com/beerinfo.cfm?i=3

P. Nørskov