

Møde den 30. august 2003.

Deltagere: Palle, Søren, Bruno, Hans Erik, Jens og Preben

Det 3. ordinære møde i Als Nørherred Ølnyder Laugh fandt sted hos Preben. Efter et par aperitiffer i form af et par Ceres Royal indledte Hans Erik mødet med at følge op på de åbne spørgsmål fra sidste møde.

Bruno orienterede om, at han endnu ikke havde fået hverken boksershorts eller G-stregs trusser. Palle vidste stadig ikke, hvorfra de lange hår i barbermaskinen kom.

Herefter viste Jens, hvad han kunne med et kamera. Han viste billeder af de tomme flasker fra de tidligere ordinære og ekstraordinære møder. Det var et meget godt initiativ, så det blev vedtaget, at Jens skulle sørge for at tage billeder af flaskerne fra de kommende møder. Billederne må gerne være på digital form. Det arbejder Jens på.

Efter disse indledninger gik vi ombord i farserede auberginer, Chili con Carne og ostebord.

Resultaterne fra ølsmagningen skal denne gang nok tages med et vist forbehold, da Chili con Carnen satte sit præg på smagsløgene. Vurderingen af de 2 første øl (De Koninck og John Bull) burde dog være reelle nok, da de undgik påvirkningerne fra Chile. Herefter gik det temmelig galt. Det var dog ikke kun Chiliens skyld, da det ikke kan afvises, at nogle af øllerne var mindre egnede til at væde ganerne på Ølnyder Laugh'ets medlemmer.

Da den svenske Starköl kom på bordet, var det en stor skuffelse. Så slemt var det, at Bruno og Palle ikke kunne drikke det hele, hvorfor de hældte det sidste i vasken (må det aldrig ske igen). Men det skulle blive værre endnu. Inden kom samtalen ind på den kanin (af sten), som stod på Prebens sofabord. Den lignede tilsyneladende Connies???? Palle ville pille, for det gav jo ingen ballade, dog var der til hans skuffelse ingen pels!!!!

Så startede balladen for alvor. Chile var forsvunden og Gulden Draak kom på bordet. På trods af Chile satte denne øl et voldsomt præg på det videre forløb. Ret hurtigt sad hatten hel forkert på Søren og Palle fortrød bitterlig, at han havde hældt den svenske øl ud (han kunne jo ikke tillade sig at gøre det en gang til). Palle blev dårlig og gik ud på altanen. Her stod han og røg smøger i stedet for at drikke øl. Bruno flåede en Tuborg frem og skyllede efter, selvom han kun var halvvejs igennem Golden Draak. Vi andre fulgte Brunos eksempel (dog ikke Palle). Palle vidste ikke rigtig, hvilken vej øllet ville. Det var tilsyneladende kun halvvejs nede. Endelig kom der gang i Palle igen. Han stoppede servietter i næsen, så han kunne drikke resten. Palle begyndte at småfise og blev efterhånden bedre tilpas. Bruno kom fra toilettet og sagde, at det var stort set lige meget, hvor han var. Det lugtede ens.

Det må siges, at det var den største krise i Ølnyder Laugh'ets hidtidige historie.

Der skal også rettes en tak til Susanne, som har vist interesse for Ølnyder Laugh'ets virke. Hun har sendt et bedømmelseskema (<http://www.olguiden.dk/data/8667/781/OElsmagningsskema.pdf>), som kan anvendes i forbindelse med ølsmagningen. Vi må dog nok erkende, at skemaet er endnu mere avanceret, end det vi startede med på Ølnyder Laugh'ets første møde. Så derfor fortsætter Ølnyder Laugh'et med den nuværende bedømmelsesmetode.

Nogle links: Ølguiden
Bryggeriforeningen

<http://www.olguiden.dk>

<http://www.bryggeriforeningen.dk>

Næste ordinære møde er fredag den 12. marts 2004 hos Palle.

Vel mødt.
P. Nørskov

Resultater af ølsmagningen den 30. august 2003

	Alc. %	Bemærkninger
De Koninck bak 33 cl	5,0	Fin kulør, ikke megen aroma, heller ikke smag. Smag måske lidt af Stout. Der lidt eftersmag. Bør ikke nydes kold. Kan fås i 30 liters dunke.
John Bull Premium Ale	5,3	Skummer meget, men det forsvinder hurtigt. Mørk i farven, karamelagtig. Typisk engelsk.
Millennium Starkøl	5,3	Lys i farven. Sort set ingen smag. Er det øl?
Gulden Draak	10,5	Sød i smag, mørk, uklar. Fin flaske. Som den mugne hud fra et ben, der har været i gips. Kan ikke drikkes i 1 drag, uden at man brækker sig. Den ligger så tungt, at man ikke kan bøvse.
Budejovicky Budvar Czech Premium Lager	5,0	Lys, ikke noget specielt. Man kan bøvse. God øl. Tæt på Tuborg, men mere flad. God øl, men intet specielt.
Theresianer Weizen	5,3	Uklar, kun lidt skum. Lang eftersmag. Hellere en Carlsberg Hvede, da den smager af mere. Ikke at anbefale.
Lapin Kulta Premium	5,2	Har en kraftig smag af ... blik – dut Som en almindelig pilsner. Kan drikkes

	Alc. %	Links
De Koninck bak 33 cl	5,0	http://www.dekoninck.be/e1frame.taf
John Bull Premium Ale	5,3	http://www.charleswells.co.uk
Millennium Starkøl	5,3	http://www.carlsberg.se/wbch3.exe?p=1001115
Gulden Draak	10,5	http://www.vansteenberge.com/framepages/Engels/Beer/Menu.html
Budejovicky Budvar Czech Premium Lager	5,0	http://www.budvar.cz/jsp/index_en.jsp?menuid=2
Theresianer Weizen	5,3	http://www.theresianer.it/english/index_eng_new_1024.html http://www.impital.dk/
Lapin Kulta Premium	5,2	http://www.lapinkulta.fi/eng/olutta_faktaa.html http://tolsun.oulu.fi/kbs-bin/directbeer?Nr=1379

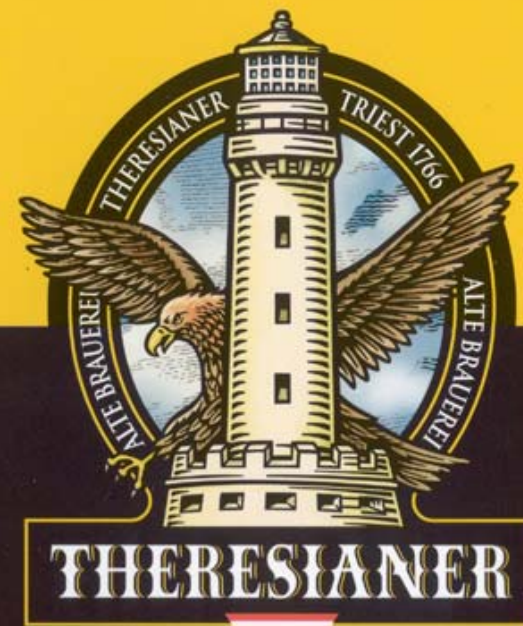
THERESIANER

Alte Brauerei Triest 1766

Via Foscarini, 52 - 31040 Nervesa della Battaglia - TV - Italy
Tel. +39 0422 8891 - Fax +39 0422 889260
www.theresianer.it

*Importør og distributør i Danmark:
Impital Vinimport A/S
Tlf.: 98 656200*

© 2002 BECK & CO. BREMEN - 100



*Alte Brauerei
Triest 1766*



Premium Lager

Denne øl er karakteriseret ved stor blødhed og med et sødt og bittert smagsindtryk i perfekt balance.

Skum: kompakt, vedvarende, tæt. **Udseende:** klar. **Farve:** kraftig strågul. **Duftintensitet:** Normal. **Duftfinbed:** behagelig. **Bobler:** moderat. **Krop:** let. **Bitterbed:** fornemmes. **Smagsbalance:** korrekt. **Duftvedvarende:** normal. **Alkoholprocent:** 4,8% Vol. **Anvendelse:** En øl som kan nydes på ethvert tidspunkt på dagen - ideel primært til frokostretter.



Premium Pilsner

Øl med særlig smagsmæssig tørhed og friskhed samt åbenlys humleluft.

Skum: fin, kompakt, vedvarende. **Udseende:** brilliant. **Farve:** strågul. **Duftintensitet:** normal. **Duftfinbed:** behagelig med toner af korn og humle. **Bobler:** medium. **Krop:** rund. **Bitterbed:** moderat. **Smagsbalance:** korrekt tenderende til bitter. **Duftvedvarende:** normal. **Alkoholprocent:** 5,0% Vol. **Anvendelse:** En forfriskende øl som er specielt god som ledsager til havet's frugter (fisk og skaldyr).



Vienna

Karakterfuld øl med en perfekt balance mellem malt og humle. - Frisk, delikat med tydelig strejf af frugt samt duftindtryk af tørret frugt og karamel.

Skum: kompakt, vedvarende, tæt. **Udseende:** klar. **Farve:** kobberrød. **Duftintensitet:** høj. **Duftfinbed:** behagelig. **Bobler:** moderat. **Krop:** rund. **Bitterbed:** fornemmes. **Smagsbalance:** korrekt. **Duftvedvarende:** udtalt. **Alkoholprocent:** 5,5% Vol. **Anvendelse:** Denne let røde øl egner sig som ledsager til enhver type mad på grund af dens aromatiske gode balance.



Weizen

Forfriskende og elegant øl, karakteriseret ved duftindtryk, der baserer sig på frugt, blomster og krydderi. - Forener en rund krop med lethed, der gør denne øl nem at drikke.

Skum: fin, kompakt, vedvarende, tæt. **Udseende:** changerende som opal. **Farve:** naturlig "grumset" gul. **Duftintensitet:** høj. **Duftfinbed:** elegant. **Bobler:** livagtig. **Krop:** rund. **Bitterbed:** fornemmes. **Smagsbalance:** betydelig. **Duftvedvarende:** udtalt. **Alkoholprocent:** 5,5% Vol. **Anvendelse:** Weizen er en øl som fortrinvis egner sig til retter med lyst kød, gris og fjerkræ.



Pale Ale

I denne øl fornemmes duften intens med indtryk af frugt og lette krydderier. - Den betydelige blødhed forener sig med syrligheden, der giver en udtalt duftvedvarende.

Skum: fin, kompakt, cremet, vedvarende, tæt. **Udseende:** lys. **Farve:** guld. **Duftintensitet:** høj. **Duftfinbed:** tiltrækkende. **Bobler:** let. **Krop:** rund. **Bitterbed:** fornemmes. **Smagsbalance:** korrekt. **Duftvedvarende:** udtalt. **Alkoholprocent:** 6,5% Vol. **Anvendelse:** Denne øl egner sig som ledsager til friske retter med god smagsintensitet.



Strong Ale

Kompleks øl, produceret på selektivt valgte førsteklasses malt, der bidrager til den karakteristiske søde smag. - Duftmæssigt opleves toner af lakrids, tørret frugt, ristet kaffe og endelig fornemmes humlen.

Skum: vedvarende. **Udseende:** klar. **Farve:** kraftig rødfarvet med rødgule refleks. **Duftintensitet:** normal. **Duftfinbed:** normal. **Bobler:** moderat. **Krop:** rund. **Bitterbed:** fornemmes. **Smagsbalance:** korrekt. **Duftvedvarende:** markant udtalt. **Alkoholprocent:** 8,5% Vol.

Anvendelse: En typisk stærk øl, som bedst nydes til sammenkogte retter, kraftig mad samt til stærkt krydrede retter.