

Ekstraordinære møde den 11. september 2004.

Deltagere: Bruno, Jens, Preben og en hel masse andre

Denne ølsmagning blev arrangeret af Pubben (Allan) i Holmgade. Dagli' Brugsen (Per) var også involveret, da billetter blev solgt via Brugsen. Prisen var til en pris på 110 kr., men så var der også garanteret smagsprøver på 6 øl og sandwich til at sikre, at ingen blev sultne.

Ølsmagningen startede egentlig først kl. 19:00, men dørene blev åbnet kl. 18:00, så man fik lejlighed til at varme smagsløgene op. Til ølsmagningen blev vi præsenteret for 7 forskellige øl, et par tips og nogle madopskrifter med øl som ingrediens.

Lidt af stemningen fra ølsmagningen kan ses på Pubbens hjemmeside www.pubben.dk.

Her er hovedindholdet:

Kronenbourg 1664 (5 %):

I 1664 fik Jerome Hatt sit diplom som tillod ham at brygge og sælge sit eget øl i Strassbourg – deraf årstallet i navnet.

Det er Frankrigs mest populære øl fra bryggeriet Brasseries Kronenbourg i Strassbourg.

Vandet pumpes op fra en kilde under bryggeriet.

1664 de Kronenbourg brygges på udvalgt malt og aromatisk humle, hvilket giver øllet en blød og flot gylden farve.

Humlen der brygges på, kaldes for humlens kaviar og dyrkes på nedlagte vinmarker i Alsace-området.

Grolsch (4,7 %):

Bryggeriet Royal Grolsch N.V. blev grundlagt I 1615 af Peter Cuyper. Består i dag af 2 bryggerier – i Enschede og Groenlo.

I 2005 bliver alle aktiviteter koncentreret i ét nyt bryggeri placeret i nærheden af Enschede (Boekelo). Byggeriet gik i gang i november 2001. Det nye bryggeri bliver overvældende og man forventer et salg på 4,6 millioner hl. i 2006.

I alle øl er der fire ingredienser: malt, humle, vand og gær. Men Grolsch har en femte: tid! En fyldig øl med en dejlig eftersmag af humle. Brygget på gammeldags manér. Gæringsprocessen varer i 12 dage, hvorefter øllet modnes i længere tid i store lagringstanke.

Brygges iht. German Purity Law (Reinheitsgebot).

Flasken er en glaspusters mesterværk og kan spores tilbage til 1897. Den smukke grønne flaske kendetegnes ved det dekorative og den populære svingtop,

Ingen tilsætningsstoffer og konserveringsmidler kombineret med den gammeldags brygmetode gør Grolsch til en smagsoplevelse. Nydes bedst ved 6-8 grader.

St. Louis Gueuze Fond Tradition (5 %):

Øltypen kaldes også for øllets champagne. Men i modsætning til traditionel øl, er denne type spontangæret i åbne kar. Smagen er syrlig og meget tør. Fremkommer ved blanding af flere årgange lambic. Gueuze er nærmest for vinkenderen end for ølkenderen. Perfekt som aperitif og nydes afkølet. Øllet er ufiltreret og kan lagres i 20-30 år.

Gueuze er den nobleste af lambicøl og er en blanding af ungt og gammelt lanbicøl.

Von Honsbrouck er det eneste bryggeri, som ligger udenfor Payottenland.

Pga. sin syrlighed og komplekse duft- og smagsoplevelser er Gueuze meget velegnet til madlavning. I forbindelse med tillavning af muslinger er den uden tvivl den allerbedste øltype.

Brugs Witbier (4,8 %):

En dejlig forfriskende hvedeøl fra Belgien. Brygges med mineralvand, umaltet hvede, byg og krydret med tørret appelsinskræl og koriander. En forfriskende øl med en sødlig og syrlig smag. Frisk og frugtagtig. Er uklar fordi øllet er ufiltreret, hvorved smagen bevares. Gæres 2 gange – første gang under brygningen og herefter på flaske eller fustage. Det øger både smagen og den naturlige kulsyre i øllet. Sidst men ikke mindst giver det Brugs dens karakteristiske strågule farve og tykke hvide skum. Belgieren Peter Celis er ophavsmanden til denne type af hvedeøl fra Belgien. Brygger i dag øl i "eksil" i USA.

Brygges af Alken-Maes i Belgien.

Primator Dark (4,8 %):

Den 30. juli 1871 besluttede borgerrepræsentationen i Náchod, at byen skulle have sit eget bryggeri. Det første øl kunne smages i 1874.

Fra 1925 til 1930 blev bryggeriet udvidet pga. voldsom stigende interesse for bryggeriets øl. Efter 2. verdenskrig blev dele af bryggeriet rekonstrueret.

En del af de gamle bygninger står der den dag i dag. Et besøg værd.

Denne mørke lager er en fryd for ganen. Blød og velafbalanceret. Fine humletoner med et strejf af malt og karamel. Fyldig krop og flot stor skumhat. En dejlig øl som bør nydes afkølet og i godt selskab.

Malten kommer fra det sydlige Moravia, humlen kommer fra Žatec-regionen og vandet frisk fra naturen i Adršpach – Teplice Rocks – et beskyttet område i Broumovsko.

Hobgoblin (5,2 %):

Dette spændende engelske bryggeri blev startet i 1983 og bryggede 8-10 fustager i ugen. Den større efterspørgsle 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 kraftfuld ale brygget på palemalt og chokolademalt. Farven er mørkebrun. Smagen dejlig humlet med et strejf af chokolade.

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

Hobgoblin er bryggeriets bedst sælgende øl.

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.

Brygget siden 1856.

En perfekt ale til kolde tider.

Winterwarmer.

Tips:

Mc'Ewan's Scotch Ale er god til sovs f.eks. til oksesteg.

Aperitif:

St. Louis Gueuze Fond Tradition
Iskold Masterbrew + frosne frugter

Madopskrifter:

I fiskeretter, hvor der anvendes hvidvin, kan man med fordel anvende hvedeøl i stedet for hvidvin.

Venø Steaks 8 pers.

Steaks svitses på panden.

Lægges i et fad sammen med 2 fl. Mc'Ewan's Scotch Ale eller portere (Limfjords), timian, skalotteløg, suppevisk, persille og citronmelisse.

Herefter 2 timer i ovnen ved 175 °C

Serveres til kartoffelmos.

Dessert

Vanilleis optøs til grødet tilstand.

2-4 cl stout blandes i. Isen fryses igen.

Links:

<http://www.premium-beer-import.dk/1024x768/ALFABETISK%20SORTIMENTSLISTE.pdf>

Vær opmærksom på det næste arrangement:

Der planlægges med et besøg på Ølfestival 2004 i Kolding den 23. oktober.

Der er morgenkaffe i Pubben kl. 9:00

Afgang med bus kl. 10:00

Pris: 140 kr.

Se mere om den kommende Ølfestival på: <http://www.ale.dk/>

P. Nørskov