



26. oktober 2005

Nyhedsbrev 9

"Det er en kold tid, som vi lever i. Alle går rundt og fryser". Sådan sang den nylige fødselar og nationalskjald Kim Larsen tilbage i 1978.

Der er dog ingen undskyldning for at gå rundt og fryse, for på Fynske Øldage har vi premiere på ikke færre end tre mørke, varmende stærke bryg, der kan ruste dig til vinteren, give huld på kroppen og farve i kinderne.

Fynske Øldage er Danske Ølentusiasters festival vest for Storebælt. Festivalen foregår i Odense Kongrescenter og strækker sig over tre dage fra og med fredag d. 28 oktober til og med søndag d. 30 oktober.

Vi havde stor succes på Ølfestivalen i Valby tidligere på året og har derfor taget springet og lejet en stand på 10 kvadratmeter, så der er plads til både vores rustne fadølshane og til en masse fustager med ufiltreret, upasteuriseret og håndbrygget øl.

Du kan finde os på stand nummer 6 - nede i hjørnet lige over for vores gode kollega Wintercoat.

Merchandise

Efter Ølfestivalen i Valby tidligere på året fik vi en del henvendelser om at købe vores "Livet er for kort til lorteøl"-T-shirts. Vi har fulgt opfordringerne, således at det på Fynske Øldage bliver muligt at købe dem i Danske Ølentusiasters bod. Prisen bliver mellem 150 og 200 kr/stk.

Der vil også igen være mulighed for at købe vores glas for 40 kr/stk. eller 6 stk. for 200 kr. Vores merchandise kan købes ved Danske Ølentusiasters bod ved siden af indgangen.

Ales

Vi har tre nyheder med, som vi præsenterer på festivalen. Det drejer sig om:

Ølfabrikken Porter

Ølfabrikken Britisk Strong Ale

Ølfabrikken Jule Ale

Du kan læse mere om vores nye bryg længere nede i nyhedsbrevet.

Følgende bryg fra vores eksisterende sortiment medbringes:





Brown Ale

100 gram IPA

Rug IPA

Tisvilde Blonde

Stout

India Brown Ale

Efterår

Pale Ale

Ikke alle øl vil være på hannerne samtidig!

Ølfabrikken Britisk Strong Ale

Et forsøg på at eftergøre de stærke engelske bryg, som de blev lavet før i tiden.

En meget bitter og kraftigt smagende øl humlet med engelsk bladhumle i flere trin, heraf det sidste direkte i fustagen, hvorfra øllet serveres. Krydret duft og en markant maltprofil dominerer denne stærke, men alligevel letdrikkelige øl. Så ikklæd dig din yndlings wifebeater-netundertrøje, find din indre hooligan frem og lad din bartender skænke dig en tempereret pint Ølfabrikken Britisk Strong Ale.

Brygget af Maris Otter alemalt, 2 slags karamelmalt, lidt hvedemalt og Demerare rørsukker. Humlen er klassisk britisk: Fuggle og Goldings.

Ølfabrikken Porter

En mørk og kraftig porter, der er ristet uden at være brændt eller bitter.

Smagen og duften er domineret af tørrede frugter med vinøse nuancer. Den markante restsødme og frugtige aroma gør denne øl til en velegnet ledsager til chokoladedesserter, hvis den serveres let afkølet.

Brygget på Maris Otter alemalt, britisk brownmalt, chokolademalt, ristet byg, to slags karamelmalt og brun farin. Humlen er engelsk og amerikansk.

Ølfabrikken Jule Ale

Et lidt utraditionelt julebryg, der gør op med traditionen om, at juleøl skal være søde og maltdominerede.





Vores julebryg er derimod kraftigt humlet med de fire C'er fra Amerika: Chinook, Columbus, Cascade og Centennial. Et strejf af jul kommer fra kanelbark og korianderfrø. Server den til julemiddagen, hvor krydderierne vil supplere tilbehøret, og bitterheden vil trænge igennem alt det fede og forfriske ganen.

Brygget af Maris Otter alemalt, krystalmalt, hvedemalt, brun farin og rørsukker.

Ølfabrikken humler hvor andre tøver...

Med de ord overrakte regionsformand Birgitte Rousing Svenningsen den regionale Ølpris til os. Følgende begrundelse for uddelingen blev givet:

"Den tildeles i år til Martin Larsen og Christian Skovdal Andersen fra Ølfabrikken for deres utrættelige evne til konstant at lancere nye anderledes - og ofte utraditionelle - øltyper. P.t. tæller sortimentet ikke mindre end 9 vidt forskellige øltyper, der sælger hurtigere end en isvaffel smelter en varm sommerdag på Tisvildeleje Strand. I sin tale til de to glade drenge omtalte regionsformand Birgitte Svenningsen Ølfabrikken som "bryggeriet, der humler hvor andre tøver", og det kan ingen vist være i tvivl om efter at have smagt deres øl!"

Vi takker og bukker for de venlige ord - og ikke mindst den rare check på 2500 kr, der medfulgte. Den blev umiddelbart efter spenderet på godt øl!

Åbent landbrug

Vi deltog i Åbent Landbrug-arrangementet på Rønnekildegård, der ligger i nærheden af bryggeriet. Gårdejeren Bruno og hans skare af medhjælpere serverede burgere på friskhakket oksekød fra gården, og vi serverede friske ales og hjemmelavet limonade til børnene. På trods af det elendige vejr endte det med at blive en succes udover alle forventninger. Der kom ca. 1300 besøgende, og vi måtte hjem på bryggeriet flere gange efter nye forsyninger.

Fri Ale

I anledning af det Frie Gymnasiums 35 års jubilæum blev vi kontaktet af en af lærerne samme sted med et forslag om at brygge en speciel ale i til gymnasiets fest i den grå hal på Christiania.





Til at starte med tænkte vi selvfølgelig, at det var en gang hippiefis, vi nødig ville involveres i, men vi lod os overtale til i samarbejde med gymnasiets elever og en af lærerne, der selv er erfaren brygger, at brygge en amerikansk pale ale med krydderier.

"Det Fri Pale Ale", som den endte med at hedde, blev vel modtaget, og de få, der var heldige (og hurtige) nok til at smage den, var alle enige om, at kombinationen af koriander og Cascade humle bare virker!

Ølentusiasternes J-dag med Ølfabrikken

Torsdag den 3. november går gode ølværtshuse landet over sammen om at lave et alternativ til Tuborgs J-dag. Over hele landet vil der blive præsenteret en række gode danske og udenlandske mikrobryg med fokus på velsmag og kvalitet frem for omklamrende markedsføring. Vi deltager selvfølgelig også med vores Jule Ale, der er en kraftigt humlet strong ale på 8% krydret let med kanelbark og korianderfrø. Desuden vil vi selv møde op på Ølbaren og forklare lidt om vores julebryg, måden den er lavet på, og hvorfor vi mener, at netop denne øl er mere julet end alle de andre.

Nye forhandlere og udskænkingssteder

Vi har haft mulighed for at udvide vores forhandlernet i de sidste par måneder – blandt andet på grund af forbedret effektivitet på flaskningssiden.

Nye Udskænkingssteder (fad)

Lord Nelson

Hyskenstræde 9, kld., 1207 København K

33 93 93 94

Stereo Bar

Linnesgade 16 A, 1207 København K

33 13 61 13





Nye forhandlere (flaske)

Tisvildeleje Caféen

Hovedgaden 55, 3220 Tisvildeleje

48708886

Vignoble Brønshøj

Frederikssundvej 152B, 2700 Brønshøj

38281453

Cilla

Fasanvej 3, 3200 Helsingø

48790562

Vinbørsen

Ndr. Frihavnsgade 6, 2100 København Ø

35386072

Holte Vinlager Hørsholm

Usserød Kongevej 16, 2970 Hørsholm

45860713

Skjold Burne Stenløse

Stenløse Center 15, 3660 Stenløse

47 17 22 51

Det var alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian Skovdal Andersen

