



16. november 2005

Nyhedsbrev 10

"Hvis det her, det er festen, så er festen forbi" (TV2, Slaraffenland, 1991)

Vi troede da i hvertfald, at festen var forbi, da vi noget slukørede gik hjem fra Fynske Øldage fredag aften. Der havde været meget stille, og vi kun havde uddelt 350 smagsprøver.

Lørdagen viste sig dog fra en hel anderledes gunstig side. Der var kø foran vores stand det meste af dagen, og vores standdiktatorer Metta og Susanne udskænkede ca 1500 smagsprøver.

Martin og Christian prøvede så vidt, det var muligt at svare på de mange spørgsmål fra de glade og tørstige festivaldeltagere.

100 gram IPA

Vores mest populære øl var Ølfabrikken 100 Gram IPA. Det rygtedes hurtigt, at Europas kraftigst humlede India Pale Ale var til stede på festivalen, og vores fire fade blev revet væk. Som noget ret specielt blev 100 gram IPA serveret fra en kande, hvor den stod og trak festivalen igennem med en ordentlig håndfuld hel bladhumle. Det gav en usædvanlig frisk og rå humlearoma.

Blandt dem, der smagte, var der almindelig enighed om, at det var en ret ekstrem øl. Mission accomplished!

Nye bryg

Der var premiere på hele tre nye Ølfabrikken bryg på festivalen. En af dem var Ølfabrikken Porter, der fik en usædvanlig varm velkomst og var udsolgt allerede lørdag aften.

Ølfabrikken Porter er blevet brygget igen og står netop nu og bobler. Vi forventer, at den kommer på flaske i starten af det nye år.

Vores [Jule Ale](#) blev ligeledes taget vel imod, selv om det overraskede mange, at et julebryg kan smage meget af humle og stadig være julet. Vi er glade for den positive modtagelse, da vi var temmelig nervøse for, om folk ville være parate til at acceptere et humlet julebryg efter alle disse år med nisseøl.





Merchandise i form af glas og t-shirts havde vi også med på festivallen. Tøjet blev hurtigt udsolgt, hvilket har fået os til at overveje at bestille nogle flere hjem og sælge dem over vores hjemmeside. Mere herom i næste nyhedsbrev

Vi var i det hele taget meget overraskede over, hvor positivt indstillede de besøgende var over for vores kompromisløse ales. Der var i hvertfald nogle stykker, der gik hjem med en fornemmelse af, at det ikke gør noget, hvis øl smager af humle, og at bitterhed ikke nødvendigvis er af det onde.

Oven på den hektiske lørdag var det helt rart med en stille og rolig søndag, hvor vi brillerede med at have det yngste udskænkning personale, da Melanie overtog baren.

Fra Ølfabrikkens side vil vi gerne sige tak til Danske Ølentusiaster for endnu en god festival afholdt i fint organiserede rammer og til festivalens gæster for de mange rosende ord og for behageligt selskab.

Vi ses til Københavnske Øldage i Valbyhallen 2006, hvor vi lover at have endnu flere nyheder og spændende eksperimenter med.

Frisktappet fadøl fra Ølfabrikken

Til en hyggelig julefrokost findes der vel næppe nogen større stemningsdræber end fraværet af fyldig og velsmagende Ølfabrikken Ale. Javist, utroskab, slåskamp og efterfølgende afhentning af ordenspolitiet kommer tæt på, men er der ordentlig øl, kan aftenen som regel stadig reddes. Derfor har vi i julefredens navn gjort det muligt - ikke bare at hente øl på flaske og fustage fra Ølfabrikken - men også at komme forbi med en kande eller en dunk og hente en stor portion frisktappet fadøl. Halleluja!

Medbring en beholder på min. 1 liter, der er grundigt rengjort og skyllet, og som ikke har indeholdt stærkt lugtende varer (det inkluderer spande, der har indeholdt marinerede sild).

Derefter fylder vi den med frisktappet fadøl, som du kan opbevare i køleskab i 2-3 dage.

Pris: 50 kr per liter. 5 liter koster kr. 200,-

Ølfabrikken Jule Ale - "et brøl af humle"

I den store juleølstest i Ekstrabladet lørdag den 5. november fik Ølfabrikken Jule Ale topkarakter med beskrivelsen "sublim". I feltet af 15 danske mikrobryggede juleøl fik den som den ene af kun to 6 ud af 6 stjerner.





Der blev endvidere skrevet at "Ølfabrikken Jule Ale er et brøl af humle, der med sin smagsstyrke og bitterhed kan skræmme drikkelystne teenagere tilbage til sodavanden. Den er voldsomt amerikansk. En rigtig nørdeøl, siger Anders Kissmeyer."

Ølfabrikken Jule Ale havde premiere på Ølentusiasternes J-dag torsdag den 3. november, og der var allerede udsolgt den efterfølgende uge. Men mere er på vej.

På torsdag den 17. november kører vi flasker ud til vores forhandlere og ugen efter (uge 47) er der igen Jule Ale på fad.

Vi søger en brygger m/k

Vi tager inden for den nærmeste fremtid udvidelsen af Ølfabrikkens bryghus i brug, og kommer til at brygge hver dag. Derfor søger vi en ny brygger, der kan hjælpe os. Så elsker du hårdt, underbetalt og til tider stressende arbejde, har du en gummistøvlefetich, eller synes du bare, det lyder som noget for dig at være med til at brygge noget af verdens bedste øl, så søg jobbet

Kommende arrangementer

Første medejersamling på Ølfabrikken

Vi inviterer alle, der har tegnet anpart og dermed hjulpet med at udvide Ølfabrikken, til at komme forbi og se, hvordan vi har formøblet formuen. De nye lokaler er næsten færdige, og vi ser frem til at tage den hårdt tiltrængte ekstra plads i brug.

Hvor: Ølfabrikken, Holløselund Strandvej 74, Vejby

Tid: Torsdag 8. december mellem 15 og 19.

Samtidig serverer vi vores Medejerbryg Nr. 1, der er en mørk honning ale på 7% lavet på honning fra Tisvildeleje. Medejerbryg Nr. 1 vil flyde frit hele eftermiddagen, og det bliver muligt at købe flasker med hjem til kr. 35,- per stk (husk at bede om rabat).

Brygget vil som udgangspunkt ikke blive solgt i almindelige butikker, og der bliver kun lavet begrænsede mængder, så der er desværre et maksimum på 6 flasker øl per anpart.

Hvis du ikke allerede har tegnet en anpart i Ølfabrikken, så er det ikke for sent, da vi netop har åbnet for anden tegningsrunde. Her er måske netop den julegave, du går og mangler!





Verden bedste Porter?

Efter vi præsenterede Ølfabrikken Porter på Fynske Øldage i Odense, er den blevet anmeldt og bedømt på den internationale Ølportal RateBeer

Det førte til, at Ølfabrikken Porter allerede den efterfølgende uge tog førstepladsen som den bedste porter, der nogensinde er brygget i følge Ratebeers erfarne ølsmagere.

Samtidig er den samme sted på top 50 over de bedste øl i Verden på en 29. plads blandt de 48.359 øl der er beskrevet og bedømt på internetportalen.

Det er vi selvfølgelig ret selvfyldte over og har derfor skrevet en pressemeddelelse.

Vores andre øl klarer sig også rigtig godt i følge Ratebeer-folkene, således at Ølfabrikken i dag har halvdelen af pladserne på top 10 blandt de bedste danske øl.

Ratebeer er en international ølanmelder internetportal med 29.000 brugere, der tilsammen har givet næsten 50.000 øl fra 6000 bryggerier mere end 700.000 anmeldelser.

Flere af anmelderne har adskillige års erfaring og mange tusinde ølsmagninger bag sig.

Vores brown ales - Ølfabrikken India Brown Ale og Ølfabrikken Brown Ale er begge i Top 25 for brown ale som henholdsvis den 6. og 25. bedste brown ale i Verden.

Ølfabrikken Stout er vurderet til at være den 7. bedste stout i Verden.

Ølfabrikken 100 gram IPA er den 11. bedste dobbelt IPA i følge ratebeer.

Vi er utroligt glade for den positive feed-back, og det styrker os i troen på, at der er et marked for kraftigt smagende øl, der ikke nødvendigvis appellerer til alle ganer.

Husk næste nummer af Ølentusiasten

Det kommende nummer af Danske Ølentusiasters medlemsmagasin "Ølentusiasten" har en artikel skrevet af Christian fra Ølfabrikken. Det handler om amerikansk øl og en studietur til Great American Beer Festival i Denver, Colorado. Bladet sendes kun til medlemmer af Danske Ølentusiaster. Hvis du ikke allerede er medlem, kan du tegne medlemskab på www.ale.dk.

Nye forhandlere og udskænkingssteder.

På fad:

Carlsens Kvarter





Hunderupvej 19, 5000 Odense C
63 110 110

På flaske:
Øltorvets butik
Enghaveplads 13, 1670 Kbh V
70 27 06 10

Det var alt for denne gang.
Med venlig hilsen
Christian og Martin

