



21. februar 2006

Nyhedsbrev 11

Året 2005 var et godt år for Ølfabrikken, og hvis vi skal bruge årets første par måneder som indikator for det kommende år, tegner 2006 til blive endnu bedre! Hele tre anerkendelser har vi indtil videre modtaget. Det startede med, at man på Ratebeer.com havde udnævnt Ølfabrikken til Nordeuropas bedste bryggeri. Herefter deltog vi på den "Offentlige Ølsmagning" i Frederikssund, hvor vi for andet år i træk tog både første og anden pladsen for bedste øl i publikumsafstemningen. Og sidst, men ikke mindst blev det afsløret, at vi har en øl med i opløbet om Danske Ølentusiasters prestigefyldte pris Årets Ølnyhed. Vi har dog ikke hvilet på laurbærbladene og har selvfølgelig brygget nye spændende øl til sortimentet. Der er også kommet nye udsalgssteder på forhandlerlisten.

Så alt i alt ser det lyst ud for Ølfabrikken, og vi vil gerne benytte lejligheden til her at takke alle de mennesker, der har bakket os op og hjulpet os i det forgangne år.

Mange hundrede af vores entusiastiske anpartshavere trodsede vinterkulden og kom forbi Ølfabrikken for at deltage i vores første medejerarrangement.

Vi bød indenfor i de nye lokaler, og der var mulighed for at snakke med os fra Ølfabrikken om fremtiden og de kommende planer og bryg.

Keller bryggede Vinter Ale, så man kunne se, hvordan et bryg på Ølfabrikken bliver til.

Det største tilløbsstykke var selvfølgelig fadølshanen, hvorfra vi i løbet af eftermiddagen/aftenen skænkede over 100 liter af det specielle medejerbryg.

Det var en let humlet kobberfarvet honningale på 7% brygget med masser af aromatisk mosehonning fra biavler Arne T. Henriksen i Tisvildeleje. På etiketten var hver eneste af anpartshavernes navne angivet.

Efterfølgende var det muligt at købe flasker med hjem, og hele brygget var udsolgt på rekordtid! Med den succes i bagagen er der ingen tvivl om, at vi snart kommer til at holde et tilsvarende arrangement i det kommende år.

Vi har netop åbnet op for en ny tegningsrunde, og det er derfor stadig muligt at anskaffe sig anparter i Ølfabrikken.





Den internationale ølportal Ratebeer.com har i sin halvårlige kåring af de bedste øl og bryggerier fundet frem til, at Ølfabrikken er intet mindre end det 28. bedste bryggeri i verden ud af de 5.700 bryggerier, der er beskrevet og anmeldt på internetportalen.

Det betyder, at man i følge Ratebeer.com skal helt til Belgien, USA eller Canada for at finde bryggerier, der klarede sig bedre end Ølfabrikken i 2005.

Ved uddelinger af priser til de bedste øl modtog vi tre guldmedaljer: Som det eneste bryggeri på listen kunne vi bryste os af at have to guldmedaljer i samme kategori - nemlig både 3. og 5. pladsen i kategorien "Brown Ale" for Ølfabrikken India Brown og Ølfabrikken Brown Ale. Ølfabrikken Porter tog førstepladsen i kategorien "Porter".

Ratebeer er en international ølanmelderinternetportal med 29.000 brugere, der tilsammen har givet 48.000 øl fra 5700 bryggerier mere end 700.000 anmeldelser.

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

Hvert år stemmer medlemmerne i foreningen Danske Ølentusiaster om årets ølnyhed. I år var der 234 kandidater, man kunne stemme på. De ti øl med flest stemmer er gået videre til anden runde, hvor der skal stemmes igen om den øl, der skal tildeles titlen Årets Ølnyhed 2005.

De 10 øl der er gået videre er (i alfabetisk orden):

- ◆ Brown Ale / Jacobsen
- ◆ Fin Ale / Gourmetbryggeriet
- ◆ Forsøgbryg nr. 27 / Thisted
- ◆ Jingle Bells / Ørbæk
- ◆ Julebryg / Fur
- ◆ Porter / Ølfabrikken
- ◆ Saaz Blonde / Jacobsen
- ◆ Stjerne Bryg 2005 / Herslev
- ◆ Stærke Preben / Svaneke
- ◆ Willemoes Jule Ale / Vestfyen

Som det fremgår af listen, er en af de ti øl, der er gået videre, Ølfabrikken Porter, der således er den eneste kandidat på listen, der er en sort øl, hvilket vi er meget stolte af.





Er du medlem af Danske Ølentusiaster, og syntes du at Ølfabrikken Porter er en god øl, der fortjener at vinde, så husk at stemme på den.

Vi deltog igen i år i den Store Ølsmagning i Frederikssund arrangeret af FØL - Frederikssunds Ølsmagere. Ølsmagningen er som regel velbesøgt - og i år var ingen undtagelse med 319 betalende gæster, der nød 52 forskellige øl serveret fra 10 stande. Ud over Ølfabrikken var der stande fra en række af vores kolleger:

Herslev

Heimdal

Skands

Gourmetbryggeriet

Brøckhouse

Bryghus No 5

Wiibroe

De udenlandske øl var blandt andet repræsenteret af canadiske Unibroue og amerikanske North Coast.

Smagningens højdepunkt er kåringen af de bedste øl. Ved indgangen får alle gæster udleveret en stemmeseddel, hvor man kan stemme på de tre øl, man bedst kan lide. Ved smagningen i 2005 vandt vi afstemningen, da Ølfabrikken Vinter Ale blev kåret til den bedste øl efterfulgt af Ølfabrikken Brown Ale og Brøckhouse Juleøl på henholdsvis anden og tredje pladsen.

Vi deltog i år med fire øl Ølfabrikken Vinter Ale, Ølfabrikken Porter, Ølfabrikken Jule Ale og Ølfabrikken Wit. Så der var noget for enhver smag.

Efter resultatet ved smagningen i 2005 var det selvfølgelig med nogen spænding, at vi deltog igen i år. Der var mange nye konkurrenter, og vi havde ikke længere nyhedens interesse i forhold til sidste år.

Vi blev dog ikke skuffede, da resultatet af afstemningen blev offentliggjort. Det viste sig nemlig, at Vinter Ale havde vundet igen med 113 point. På andenpladsen kom Ølfabrikken Porter med 66 point skarpt efterfulgt af Brøckhouse Esrums Kloster med 59 point.





Vi siger mange tak til FØL for at have arrangeret smagningen og ser frem til at blive inviteret igen til næste år.

Vi har igen haft besøg af en af vores kolleger. Denne gang var det Nick Wilder, der er uddannet brygger i både USA og Tyskland.

Nick arbejder ikke med brygning til hverdag, men er som regel deltager i den årlige konkurrence om de bedste hjemmebryg: DM i håndbryg, hvor han har gjort det til en vane at hive medaljer hjem hver gang, han deltager. Som regel er der guld imellem.

Nick satte sig for at brygge en Scottish ale med en behagelig restsødme og kompleksitet fra lidt røgmalt. Navnet blev selvfølgelig til McWilder.

Det er en mørk, men stadig letdrikkelig ale, der går godt i spænd med en single malt whisky.

Et af de nyeste, mindste og mest aktive mikrobryggerier hedder Mikkeller. Hos Mikkeller laves der ligeom hos os kompromisløs ale, der viser de danske ølfolk nye veje inden for ølverdenen.

Det er et initiativ, vi gerne vil være med til at støtte op omkring, og vi har derfor indgået en sponsoraftale med Mikkeller, der går ud på, at vi fra 1. januar 2006 gratis stiller råvarer til rådighed til deres produktion og på den måde forhåbentlig er med til at lette udgifterne i den svære opstartsfase.

Mikkeller laver et nyt bryg 1-2 gange hver måned og distribueres p.t. udelukkende gennem Ølbutikken på Vesterbro. Da der er tale om en lille produktion af højt profilerede øl, gælder det om at være hurtig, hvis man skal nå at sikre sig en flaske.

De to skummelt udseende herrer, der er afbilledet på etiketten, er Mikkel Bjergsø og Kristian Keller, der er bagmændene bag Mikkeller. Der er meget, der tyder på, at det næste Ølfabrikken Gæstebryg bliver brygget af Mikkeller - husk du læste det her først!

Siden sidste nyhedsbrev har vi lavet en række øl. Nogle er blevet en fast del af sortimentet, og andre er forsøgsbryg, der måske bliver lavet igen.

- ◆ Cream Ale
- ◆ Nytår 2006
- ◆ McWilder





- ◆ Oaked Stout
- ◆ Medejerbryg Nr. 1

Ølfabrikken Cream Ale kommer til at indgå som en fast del af sortimentet. og tanken er, at den skal fungere som en forfriskende og letdrikkelig øl. Cream Ale kan allerede nu fås på både fad og flaske hos de fleste af vores forhandlere og udsækningssteder.

Ølfabrikken McWilder er vores gæstebryg brygget af Nick Wilder. McWilder er kun tilgængelig på flaske.

Når vi laver Ølfabrikken Oaked Stout, tager vi et fad Ølfabrikken Stout og tilsætter en stor håndfuld amerikanske egetræsspånere til hver fustage. Herefter lagrer øllet koldt i minimum 3 uger. Resultatet er en stout med en diskret parfumeret kompleksitet fra træet og en rund smag på grund af den lange kolde modning. Ølfabrikken Oaked Stout kan for øjeblikket kun fås på fad.

Vores første nytårsbryg Ølfabrikken Nytår 2006 var et fusionsbryg inspireret af belgiske og amerikanske brygtraditioner tilsat tysk humle og et godt skvæt nordsjællandsk anarki. Resultatet blev en kobberfarvet øl på 10 % alkohol med tre slags karamelliseret sukker. Nytår 2006 bliver kun solgt på 1½ liters magnum flasker, og hver eneste flaske er nummereret og signeret af bryggeren. Der er stadig enkelte flasker tilbage.

Ølfabrikken Schwalt er vores forsøgsbryg i februar måned, men den blev rent faktisk brygget i november sidste år. Årsagen til det lange tilløb er, at Schwalt er inspireret af den tyske Altbier, der typisk koldmodnes i to måneder eller mere for at blive afrundet. Schwalt er dog ikke en klassisk Altbier, da den indeholder ristet malt som en tysk Schwarzbier - heraf navnet: Schwarzbier + Altbier. Selv om Schwalt er næsten sort, er der ikke tale om en porter eller stoutagtig øl - den er helt sin egen. Schwalt er kun lavet på fad og cask og næsten udsolgt, når du læser dette, så det gælder om at være hurtig, hvis du skal nå at smage den.





BARLEYWINE PÅ EGETRÆ = OAKWINE

Vores vellykkede eksperimenter med egetræsmodning af Ølfabrikken Oaked Stout har givet os blod på tanden til at forsøge os med andre egetræsmodnede bryg. Derfor prøvede vi i slutningen af sidste år at lave en egetræsmodnet barleywine, men ikke en hvilken som helst barleywine.

Vi tog udgangspunkt i en simpel maltprofil primært bestående af den krydrede britiske Marris Otter malt. Herefter kogte vi urten i 12 timer for at inddampe og karamellisere sukkerstofferne i urten. Den massive restsødme er opvejet af masser af amerikansk Simcoe humle, der med sin lidt skarpe frugtighed leder tanken hen på god marmelade. Forgæringen er en dobbeltgæring baseret på Ølfabrikken Vinter Ale, hvor vi har brugt både en amerikansk og en belgisk alegær, der forstærker frugtigheden. Efter gæring er øllet modnet på fustage og tilsat en god håndfuld amerikansk egetræ i hver fustage. Resultatet er en kompleks og overraskende letdrikkelig øl, der er fantastisk sammen med hvid chokolade, hvor det vaniljeagtige fra egetræsmodningen går igen.

Ølfabrikken Oakwine er kun tilgængelig på fad og vil sandsynligvis kunne smages i den kommende weekend.

KAFFE/KANEL PORTER

Efter den store succes, vi har oplevet med Ølfabrikken Porter, ønskede vi at lave en lidt lettere sort øl, der kunne tilbyde en alternativ palet af smagskompleksitet. Det har vi gjort ved under flaskningen at tilsætte kanel og en speciel kaffe. Kaffen er Lintung Arabica, der vokser i det bjergrige vulkanske højland på Sumatra. Det unikke ved denne kaffe er den berømte olieagtige Boengie smag, der sammen med kanelbarken gør denne porter til en unik oplevelse.

Vi regner med at Kaffe/Kanel Portereren er klar til marts, og vi har endnu ikke besluttet os for et navn.

KØBENHAVNSKE ØLDAGE

Selv om der er et stykke tid, til er vi gået i gang med at forberede os på årets begivenhed: Københavnske Øldage i Valby hallen. I år vil festivalen finde sted fra 19. til 21. maj 2006. Vi kommer til at deltage med en større stand og endnu flere øltyper end sidste år.





FORÅR NÆRMER SIG

Snart er der også Ølfabrikken Forår på vej igen. Denne varmende, belgisk inspirerede øl var et stort hit sidste forår, og vi har startet brygningen i denne uge.

Nye forhandlere og udskænkingssteder

På fad:

Wascator

Refsnæsgade 32-34, 2200 København N

36 91 77 87

Guinness pub, Valby

Valby Langgade 43, 2500 Valby

36 30 92 10

På flaske:

Munkeruphus

Munkerup Strandvej 78, 3120 Dronningmølle.

49 71 79 06

Holte Vinlager Amager

Islands Brygge 25, 2300 København S

32 54 07 05

H.J. Hansen Vinhandel A/S (Vinspecialisten)

Vingårdsgade 13-15

9000 Aalborg

Holte Vinlager Frederikssund

Roskildevej 11, 3600 Frederikssund

47 36 19 15





Holte Vinlager Hørsholm
Usserød Kongevej 16, 2970 Hørsholm
45 86 07 13

Vignoble Brønshøj
Frederiksbundvej 152B, 2700 Brønshøj
3828 1453

Sticks n Sushi
Nansensgade 59, 1366 København K

Skjold Burne Stenløse
Stenløse Center 15, 3660 Stenløse
47 17 22 51

Randers Vinhus
Brødregade 25, 8900 Randers

LIC • Lærernes Indkøbscentral, København
Turbinevej 9, 2730 Herlev
44 85 46 00

Skjold Burne Allerød
M.D. Madsensvej 3, 3450 Allerød
48 17 29 88

Allerød Vinhandel
Pr. Valdemars Allé 5C, 3450 Allerød
48 17 69 10

Bindesbøll og Brøgger





Jernbanegade 11, 3480 Fredensborg

Ørsted vin og tobak

Hc Ørstedsvvej 40, 1879 Frederiksberg C

Roskilde Øl

Skolevej 31, 4130 Viby Sjælland

4614 1010

Det var vist alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian og Martin

