



7. april 2006

Nyhedsbrev 12

Foreningen Danske Ølentusiaster afholder hvert år en afstemning blandt deres 10.000 medlemmer om Årets Ølmyhed og Årets bryggeri. I år var der 234 ølmyheder fra næsten 40 bryggerier, der bejlede om den prestigefyldte titel. Vi var derfor også temmelig overraskede, da det viste sig, at både titlen for Årets Ølmyhed og Årets Bryggeri gik til Ølfabrikken. Den havde vi ikke set komme!

Det mest overraskende for os var nu nok, at vores ekstreme dobbelt IPA 100 gram IPA var ganske få stemmer fra også at komme med i finalen. At to så kraftige øl som 100 Gram IPA og Porter kan klare sig godt i en afstemning med så mange deltagere, er hjertevarmende og bekræfter os i troen på, at danskerne er trætte af mainstream øl.

De ti finalister og deres fordeling af stemmer:

1. Porter Ølfabrikken 17.5%
2. Stjerne Bryg 2005 Herslev 15.1%
3. Willemoes Jule Ale Vestfyen 13.2%
4. Forsøgsbryg nr. 27 Thisted 11.8%
5. Fin Ale GourmetBryggeriet 9.8%
6. Brown Ale Jacobsen 8.8%
7. Saaz Blonde Jacobsen 6.3%
8. Stærke Preben Svaneke 6.3%
9. Jingle Bells Ørbæk 5.7%
10. Julebryg Fur 5.4%

Vi er meget glade for den ærefulde titel og lover, at der i det kommende år vil komme mange nye og spændende øl fra os.

Mange mennesker tilbringer påsken i sommerhuset, og vi har i den anledning valgt at holde ekstraordinært åbent i Gårdbutikken henover påsken, samtidig med at vi selvfølgelig beholder vores eksisterende åbningstider.





Åbningstiderne er som følger:

- Mandag d. 10. april fra 10.00 til 15.00
- Onsdag d. 12. april fra 14.00 til 17.00
- Torsdag d. 13. april fra 10.00 til 12.00
- Lørdag d. 15. april fra 12.00 til 14.00
- Mandag d. 17 april LUKKET
- Onsdag d. 19. april fra 14.00 til 17.00

Vi håber, at I får mulighed for at kigge forbi og blandt andet smage vores påskebryg.

Påsken er traditionelt en tid, hvor danskerne samles om det veldækkede frokostbord for blandt andet at nyde øl og brændevin. I den anledning har vi selvfølgelig også brygget et påskebryg. Vi har dog igen valgt at gå lidt imod strømmen og har lavet en påske ale, der ikke er særlig alkoholstærk. Da man efter vores mening ikke behøver en voldsom og kraftig øl til dansk frokost.

Derfor har vi brygget en rød ale på kun 5% alkohol, men med masser af sødme og smag. Den er baseret på tysk pilsner malt, karamel malt og bygflager samt Northen Brewer og Cascade humle. Karamelmalten giver øllet en dyb fed maltsødme, der opvejes af et frisk pust af citrus fra Cascade humlen.

Den vil med sin restsødme gå godt til alle de lune retter og kryddersilden, samtidig med at den ikke slår benene væk under dig inden osten.

Ølfabrikken Påske Ale kan fra i dag blandt andet købes i Ølfabrikkens gårdbutik.

På Danske Ølentusiasters generalforsamling 11. marts var et af punkterne på dagsordenen et udbredt ønske blandt ølentusiaster om, at man kunne se produktionsdato i stedet for den ofte mere eller mindre tilfældigt satte holdbarhedsdato. På den måde kunne man i købssituationen tage udgangspunkt i, hvor frisk øllet er.

Sådan en opfordring kunne vi selvfølgelig ikke sidde overhørig. Derfor vil alle flaskeøl fra Ølfabrikken have produktionsdato på alle etiketter udover den lovpligtige holdbarhedsdato.

Men vi er ikke stoppet her. Vi har valgt at gå skridtet videre og anføre et såkaldt

"batchnummer" på hver eneste flaske. Det vil sige et tal, der identificerer hvert eneste bryg





produceret på Ølfabrikken. På den måde kan du f.eks. sammenligne flasker fra forskellige bryg. Det er vi de første der gør i Danmark, og vi håber, at det er noget, folk vil være tilfredse med.

Vi har indgået endnu en sponsoraftale. Det drejer sig om den meget omfattende danske ølhjemmeside Øldatabasen.dk, hvor der er anmeldt over 1000 danske og udenlandske øl. Alle øl på hjemmesiden er bedømt efter en karakter fra et til ti og er beskrevet med fyldige kommentarer - alt sammen på dansk.

Det er muligt for alle at deltage i løjerne ved at skrive kommentarer til de enkelte anmeldelser. En gang imellem afholdes der konkurrencer blandt brugerne på hjemmesiden, og vinderen får øl som præmie. Fremover er disse øl sponsoreret af Ølfabrikken.

Bag det store arbejde står Anders og Thomas, der begge er aktive i Danske Ølentusiasters afdeling i Frederikssund. Af de mange øl, der er bedømt på siden, er der kun fire, der har fået topkarakteren '10' fra begge anmeldere - og to af dem er fra Ølfabrikken - nemlig Brown Ale og Kaffeporter.

KØBENHAVNSKE ØLDAGE 2006

Så nærmer den store ølfestival sig, og vi er i fuld gang med forberedelserne. Vi kommer til at medbringe flere øl end nogensinde før og flere nyheder end nogensinde før.

De mange forskellige øl vil blive serveret fra en helt nydesignet stand holdt i Fabrikkens look. Vi håber, du allerede nu har besluttet dig for at deltage. Ølfestivalen ligger fra 19.-21. maj.

Ølfabrikken Forår

Sidste år introducerede vi den stærkeste forårsbryg i Danmark, og den blev med sin meget lette bitterhed, søde smag og frugtige næse et kæmpe hit.

Desværre betød det, at den var lynhurtigt udsolgt, så i år har vi brygget tre gange så meget. Den bliver leveret til barer og forretninger lige efter påske.

Det var vist alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian og Martin

