



15. maj 2006

Nyhedsbrev 13

Nu nærmer tiden sig til Danske Ølentusiasters store årlige festival: "Københavnske Øldage". Vi har længe glædet os til ølfestivalen, og vi kommer til at introducere en lang række nye øl og reintroducere en enkelt gammel kending: India Brown Ale, der var et stort hit på Ølfestivalen i Odense i 2005.

Ellers har tiden siden sidste nyhedsbrev været præget af, at vi har indgået en række samarbejdsaftaler. En af dem er med distributionsselskabet Østjydsk Vinforsyning, hvilket betyder, at vi med et slag er blevet landsdækkende. Det skulle især glæde vores jydske og fynske tilhængere.

En anden spændende samarbejdsaftale, vi har indledt, er med to af vores gode kunder: Ølbaren og Ølbutikken. Det er udmundet i en spektakulær øl, der naturligvis blot hedder "ØL". I anledning af påsken var vi også en tur i TV2s formiddagsudsendelse Brunch.

En januar aften i 2006 satte folkene bag Ølbaren, Ølbutikken og Ølfabrikken sig sammen for at udtænke en kompromisløs øl, der skulle lanceres under konceptet "Brygget på Ølfabrikken, på fad i Ølbaren og på flaske i Ølbutikken". Resultatet blev en massiv Russian Imperial Chocolate Stout på 10% alkohol tilsat Sumatrakaffe og den fine Korff kakao, der understreger noterne fra den ristede malt.

Kunne du tænke dig at smage øllet før alle andre, udskænkes det på Københavnske Øldage. Øllet har premiere d. 19. maj kl. 18.00, hvor det vil blive skænket fra cask fra Ølbutikkens stand. Øllet vil kun blive solgt på flaske i Ølbutikken og på fad eller cask på Ølbaren.

Nu er det ved at være tid igen til den store Ølfestival i Valbyhallen, og forberedelserne er i fuld gang hjemme på Fabrikken. Ølfabrikken kommer til at være endnu bedre repræsenteret end sidste år. I år har vi blandt andet lejet os ind på en stor endestand, så vi kan servere øl fra hele tre sider.





Igen har en stump af det danske jernbanenet måtte lade livet og er blevet svejset til en Ølfabrikken fadølshane - denne her med hele ti haner! Det betyder, at det samlede antal øl, vi kommer til at kunne servere samtidig, bliver hele 20 forskellige - heraf fire som cask ale. Standen, der er ved at blive bygget netop nu, kommer primært til at bestå af 42 kvadratmeter rustent jern.

Fra de mange haner kommer vi til at skænke ud af øllet i vores eksisterende sortiment, men det er også blevet til en række nyheder og specielle festival bryg.

Et af de specielle festivalbryg har vi valgt at kalde Ølfabrikken Festival Reserve. Det er en belgisk inspireret ambrée ale på 8% alkohol. Øllet kan ikke smages på Ølfabrikkens stand, men vil på bestemte tidspunkter blive skænket ud fra Østjysk Vinforsynings stand. Øllet kan desuden købes med hjem i 1½ liters magnum flasker.

Festivalen finder sted fra fredag d. 19 til søndag d. 21 maj, og der vil foruden Ølfabrikken være stande fra 65 forskellige importører, bryggerier og forretninger.

Vi har også lavet en folder, hvor man kan læse om Ølfabrikken. Den er gået i trykken i sidste uge.

Nedenfor er en komplet liste over de øl, der bliver skænket fra Ølfabrikkens stand over de tre dage, festivalen varer:

De mørke

Porter – 7,5%

En porter, der er ristet uden at være brændt eller bitter. Smagen og duften er domineret af tørrede frugter med vinøse nuancer. I baggrunden lurer ristet malt, der tilfører noter af bitter, mørk chokolade suppleret af en lang sød karamelsmag fra blandt andet brun farin. Gæring ved høj temperatur med en engelsk alegær tilføjer kompleksitet. Kåret til årets øl i 2006. Serveres i anledning af festivalen også fra cask.





Kaffeporter – med kaffe og kanel – 6%

Porter, der er afstemt med et strejf af Sumatrankaffe og kanel. Kaffen, der er brugt, er Lintung Arabica, der udmærker sig ved den berømte olieagtige "boengie" smag, som er balanceret med en smule melassesukker. Portereren har en tør finish og er kun let humlet, hvilket fremhæver de krydrede nuancer.

Stout 6%

Kulsort ale med markant ristethed og lang bitterhed. Under det cremede lysebrune skum gemmer sig en øl med noter af lakrids, kaffe og kakao med en snert af tørret frugt. De brændte smagsindtryk fra den ristede malt balanceres af en del restsødme og amerikansk Chinook-humle. I anledning af Ølfestivalen serveres Ølfabrikken Stout som cask ale.

Oak Aged Stout 2005 – egetræsmodnet stout - 6%

En egetræsmodnet udgave af Ølfabrikken Stout Vi tilsætter en håndfuld letristede egetræsspånér til hver fustage. Herefter lagres øllet koldt i minimum 4 uger. Resultatet er en stout med en diskret parfumeret kompleksitet fra træet og den forlængede lagring. I anledning af festivalen serveres der Oak aged stout, der er lagret i et helt år.

Brown Ale 5,5%

En kraftig og mørk øl med masser af saft og smag. Denne mørke og kraftige ale er baseret på en kombination af otte slags malte og korn. Det giver en kompleks maltprofil med nogen restsødme, afbalanceret af citrusagtig amerikansk Cascade-humle. I anledning af Ølfestivalen serveres Brown Ale som cask ale.

"Fabrikator" tysk doppelbock – 6,5% (Nyhed!)

Når vejret er tilstrækkelig køligt, brygges der undergæret øl hos Ølfabrikken. Denne tyskinspirerede øl er mørk, maltet og sød, som en rigtig dobbeltbock skal være det – men lidt utraditionelt humlet med den florale og citrusagtige amerikanske glacier humle for at gøre den en smule mere forfriskende og forårsegnet.





Oakwine – egetræsmodnet barleywine – 9%

Kraftig egetræsmodnet barleywine. Urten fra britisk Maris Otter-malt er bulderkogt i 12 timer for at opnå en intens sød karamelsmag. Forgæringen er foretaget med to gærstammer, der er suppleret af Simcoe-humle, og giver en kraftig frugtighed med noter af æbler og sharonfrugt. Denne ale lagres på egetræ, der efterlader en kompleks vaniljearoma.

De humlede

Batch #100 Doppelt IPA – 10% (Nyhed!)

Da vi skulle til at starte på bryg nummer 100, skulle det være noget helt specielt. Derfor besluttede vi os for at bekræfte alle fordommene om Ølfabrikken. Resultatet er den kraftigste humlede øl, der har været brygget på et europæisk bryggeri i mere end 150 år, med næsten 100 gange mere humle per liter i forhold til en almindelig dansk pilsnerøl. Den brutale bitterhed er afrundet af en fyldig, men ikke sød maltprofil.

Vanilje Ale – 8,5% (Nyhed!)

En amerikansk inspireret strong ale, tørhumlet i direkte fustagen og modnet på egetræ og hel bourbonvanilje. Den er letdrikkelig trods den kraftige alkoholprocent takket være garvesyre fra egetræet og en tør finish fra tilsætning af rørsukker i brygprocessen.

I.R.A. - India Red Ale – 6%

Baseret på amerikansk amber-ale, men humlet langt kraftigere. Efter endt gæring er øllet modnet på hele humleblomster i mindst tre uger, hvilket efterlader en floral næsten parfumeret humleluft opvejet af let sødme fra karamelmalt, der også giver den rødbrune farve. Forfriskende bitterhed og en tør finish gør denne øl til en velegnet tørstslukker.

Rug IPA – India Pale Ale med rug - 7%

Vores fortolkning af den britiske klassiker. Det danske islæt er fra maltet rug, som efterlader en krydret, maltet eftersmag og stor mundfylde. Suppleret med utidige mængder humle får man en kompleks og bitter øl med markant duft og smag. I anledning af Ølfestivalen serveres Rug IPA som cask ale.





India Brown Ale – 6% - kraftigt humlet brown ale

En stærkere version af Ølfabrikken Brown Ale tilsat ekstra humle. En ekstra lang modningsperiode sikrer, at bitterheden bliver velintegreret med karamel- og kakaonoterne fra de mange malte. Tørhumlet direkte i hver fustage for ekstra humlefriskhed.

Pale Ale – 5%

Humlet uden at være bitter. En afdæmpet og behagelig maltprofil lader den engelske Fuggles-humle få frit spil med sin krydrede duft og smag, der er med til at understrege denne ales forfriskende egenskaber.

Bitter – 3,6% (Nyhed!)

En klassisk britisk best bitter baseret på britiske malt- og humletyper. En forfriskende og smagfuld øl, der ikke slår benene væk under dig. Serveres som cask ale.

De lyse

Pilsner – 5% (Nyhed)

Denne pilsner er brygget i anledning af Danske Ølentusiasters konkurrence om den bedste pilsnerøl. Ølfabrikken Pilsner er baseret på amerikansk Glacier-humle, der tilføjer øllet nuancer af fersken og citrus uden at overdøve malten.

Forår - Belgisk trippel – 9%

En let, men varmende øl til det lunefulde danske forår. Maltsødme og frugtige overtoner kendetegner denne blonde øl, der med sin afrundede bitterhed og lette smag i virkeligheden er en ulv i fåreklæder.

Cream Ale – 4,7%

Er en forfriskende lille tørstslukker. Under brygningen tilsættes der havregryn, som sammen med tilbageholdt kulsyre giver øllet en cremet og blid tekstur i munden. Humlen er den amerikanske Amarillo, der efterlader sprød bitterhed i eftersmagen samt noter af moden abrikos i duften.





Wit – 5%

En hvedeøl med det bedste fra den belgiske og tyske hvedeølstradition. Krydring med appelsinskal og koriander giver en kompleks nærmest parfumeret duft, der balanceres af en let syrlighed fra gæren og nuancer af grapefrugt. Der er brugt hele fire slags korn - hvede, byg, havre og rug - hvilket giver Ølfabrikken Wit en mere kompleks maltprofil end normalt for denne øltype.

Tisvilde Blonde – 5,5%

I denne øl sørger britisk Goldings-humle for forfriskende bitterhed og en krydret smag. Det er en fusionsøl mellem engelsk pale ale og belgisk blonde ale. En smule rugmalt forstærker den krydrede aroma og tilføjer kompleksitet til den let sødlige maltbaggrund.

Sommer Weizen – 5,5% (Nyhed!)

En fuldstændig lige ud af landevejen, klassisk tysk weissbier, der er let humlet og meget forfriskende. Gæren manifesterer sig med duft af nelliker og en snert af banan.

Det har længe været et udbredt ønske fra Danmarks ølnydere, at det var muligt at kunne købe vores øl over hele landet.

Da vi indtil nu har stået for al distribution selv og har kørt varerne rundt i vores varevogn, var det desværre ikke muligt få vores øl på Fyn og Jylland.

Det skulle nu være fortid. Vi har indledt et samarbejde med det lille vindistributionsfirma Østjydsk Vinforsyning om, at de fremover varetager al udkørsel af Ølfabrikkens produkter.

I valget af partner på distributionssiden har det været vigtigt for os, at det var et firma, der var indstillet på, at der er nogle ting, der skal håndteres anderledes, når man har med upasteuriseret og ufiltreret øl at gøre.

Samtidig var det vigtigt for os, at vi arbejdede sammen med en distributør, der var indstillet på at uddanne sine kunder og medarbejdere og markedsføre vores øl som noget særligt og ikke bare som endnu et varenummer i et i forvejen omfattende sortiment.

Vi kan med glæde konstatere, at Østjydsk Vinforsyning på alle punkter har levet op til, eller overgået, vores forventninger og vi glæder os til et langt og frugtbart samarbejde.





På Københavnske Øldage vil Østjysk Vinforsyning blandt andet servere Ølfabrikken Festival Reserve, der er en belgisk inspireret ambrée ale på 8% alkohol, der er lagret hele 6 måneder inden salg. Øllet vil også kunne købes i Dasnke Ølentusiasters bod på 1½ liters magnumflasker.

Østjysk Vinforsyning forsyner blandt andet vinhandler-kæden Vignoble, og det er derfor muligt at få Ølfabrikken øl i alle disse butikker.

Da foreningen Danske Ølentusiaster tidligere på året besluttede sig for, at den eksisterende kulturkanon skulle suppleres af en officiel kanon over danske øl, enhver Ølentusiast burde smage, blev Ølfabrikken Porter udvalgt med begrundelsen:

"Porteren var en af mange ølnyheder fra Ølfabrikken i 2005, men med sin blanding af tradition og fornyelse en fuldgyldig repræsentant for såvel Ølfabrikken, som for danske mikrobryggerier og for dansk porter. At den blev Årets danske Øl 2005 skyldtes både, at den lagde sig tæt op ad traditionen, og at den på alle punkter 'forbedrede' traditionen."

For nylig skulle vi til at lave vores bryg nummer 100 på Ølfabrikken og satte os for, at vi lige så godt kunne bekræfte alle fordomme om Ølfabrikken, som bryggeriet med de humlede øl. Derfor har vi lavet en øl, der er den kraftigst humlede, der er blevet brygget i Europa i nyere tid. Vi har anvendt 19 kg amerikansk høj-alfa humle (det vil sige ofte bitre humletyper) til 450 liter øl. Modsat hvad man skulle tro, er det faktisk endt med en overraskende letdrikkelig dobbelt-IPA på 10% alkohol. Den massive bitterhed og humlesmag er opvejet af en lys, men kraftig maltprofil på britisk Maris Otter malt og karamelmalt. En smule rørsukker tilsat under gæringen sørger for en tør finish og forhindrer øllet i at virke sødt. Batch Nr. 100, som vi har valgt at kalde øllet, får premiere på Ølfestivalen og vil efterfølgende kunne fås på flaske i et begrænset antal.

Det var vist alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian og Martin

