



22. december 2006

Nyhedsbrev 14

Det er nu over et halvt år siden, vi sidst udsendte Ølfabrikkens Nyhedsbrev. Det er ikke, fordi der ikke har været noget at skrive om. Vi har bare haft fordømt travlt med at eksperimentere med opskrifter, opfinde nye øltyper og deltage i ølarrangementer over hele landet.

Vi har yderligere cementeret vores gode forhold til foreningen Danske Ølentusiaster ved at deltage på ølfestivalerne, hvor vi f.eks. stod for at levere ølgaven til de frivillige ølentusiaster ved Københavnske Øldage i maj, hvilket blandt andet resulterede i den første undergærede øl fra Ølfabrikken nogensinde. På selv samme festival fik vi den spændende opgave at levere jubilæumsøllet til Danske Ølentusiasters fødselsdag: Øllets dag - mere om det nedenfor.

Er du medlem af Danske Ølentusiaster, har du mulighed for at stemme om Årets Bedste Øl, som vi naturligvis håber, du mener, kommer fra Ølfabrikken ;-). Fra 1. januar kan du stemme.

Gårdbutikken er flyttet til Tisvilde Bio og Bistro, Hovedgaden 38, Tisvildeleje. Der kan stadig købes alle vores øltyper og tilhørende Ølfabrikken glas. Det er nu også muligt at betale med en række af de mest almindelige kreditkort i gårdbutikken. Indtil videre kan vi tage imod typerne: JCB, VISA, Mastercard, Eurocard og almindeligt Dankort.

Som det første danske mikrobryggeri har vi indgået en eksportaftale med et af USAs største ølimportører, Shelton Brothers. På det internationale ølanmeldelses-website Ratebeer.com udnævnes en gang om året de bedste øl og bryggerier i verden baseret på bedømmelser fra brugerne. Da resultaterne kom i januar 2006, var Ølfabrikken Porter bedømt til at være den bedste porter i verden og den 11. bedste øl overhovedet. I løbet af nogle få uger havde vi fået henvendelser fra tre store importører i USA, der var interesserede i at hente Ølfabrikken Porter til USA. Vi måtte desværre melde pas, da vi dengang som nu ikke engang havde nok øl til det danske marked. Imidlertid endte et par stykker af dem med at sende repræsentanter til Danmark for at mødes med os, og til sidst gav vi os over for firmaet Shelton Brothers, som vi havde hørt meget godt om fra en belgisk kollega.





Så den 17. november 2006 røg de første 3000 flasker Ølfabrikken Porter til USA. Vi forventer, de vil kunne findes i udvalgte specialbutikker i starten af det nye år, og vi håber, at de amerikanske ølnydere vil tage lige så vel imod den, som vores danske kunder har gjort.

I det forgangne år deltog vi på begge ølfestivaler arrangeret af foreningen Danske Ølentusiaster. Begge gange havde vi adskillige nyheder med og var blandt de mest besøgte stande.

Valby

Der var konstant travlt på standen, men heldigvis var vi mange, der passede hanerne, så der aldrig var for meget ventetid for gæsterne. For første gang havde vi også lejet os ind på en dobbeltstand, så der var mere plads, hvorfra vi kunne udskænke fra de 20 haner og casks. Fra baren blev der over weekenden udskænket 6500 smagsprøver. Det var i gennemsnit en smagsprøve hver 13. sekund!

Blandt de nyheder fra Ølfabrikken, gæsterne havde mulighed for at smage, var en ekstrem dobbelt-IPA på 10%, vores Festival Reserve i 1½ liters champagneflasker, en Imperial Russian Chocolate Stout på 10% alkohol, og der var også en del øl, der blev serveret som cask ale. Et 10 måneder gammelt fad af Oaked Stout fandt også vej til hanerne.

Alle 400 frivillige ølentusiaster på festivalen fik hver en gavekasse med tre Ølfabrikken øl. I kassen var der Ølfabrikken Fabrikator og Ølfabrikken Rugvin.

Fabrikator er en karamelagtig tysk dobbeltbock og en af de få undergærede øl, der nogensinde er lavet på Ølfabrikken. Ølfabrikken RugVin er en amerikansk inspireret barleywine brygget på to slags rugmalt. En kraftig sag på 8,5% med masser af bitterhed og humlesmag.

Horsens

Den årlige ølfestival i provinsen er altid lidt mere afdæmpet end den i København. Det forhindrede dog ikke dette års ølfestival i at blive den mest besøgte provinsfestival nogensinde med over 3500 gæster.

På Horsens festivalen havde vi også premiere på Ølfabrikken Klosterjul, Ølfabrikken Festival IPA og Rauchbier. Det var også på denne festival, vi havde premiere på det store





gærekperiment, hvor den samme øl - en trippel - var delt op i fem portioner, der hver var forgæret med en belgisk gærtype. Det var en overraskelse for mange, hvor meget betydning gæren har for det færdige øls smag.

For første gang, men bestemt ikke sidste blev der også serveret mad på standen. Det var noget, Jens og Hanne fra Brewpub København stod for. Det var superlækre svinekæber braiseret i øl med stegte æbler til. Det gik flot sammen med deres Atlantic IPA.

Søndag aften kom opgørelsen af poletter, og det viste sig, at vi var dem, der havde udskænket 6. flest smagsprøver af alle standene. Et resultat vi var meget tilfredse med.

Vi oplever fortsat en kolossal efterspørgsel efter vores produkter, og der kommer jævnligt nye forhandlere på ventelisten. Da vi har besluttet at blive i vores lade ved den gamle strandgård i Tisvildeleje og ikke ønsker at blive større, end vi er, må vi finde andre steder at optimere, hvis vi skal gøre os håb om at lave mere øl.

Etiketteringsmaskine

Så trådte vi (næsten) ind i det 21. århundrede. Et af de steder, hvor vi konstant har oplevet en flaskehals, har været på etiketteringen, der indtil nu har foregået med håndkraft. Derfor besluttede vi os til i efteråret at anskaffe en etiketteringsmaskine. Anskaffelsen af etiketteringsmaskinen har betydet, at vi nu kan sætte etiketter på et helt bryg på en enkelt dag, hvilket igen har betydet, at vi nu kan få hele fire bryg ud til de øltørstige danskere om ugen!

Nyt kontor

Hidtil har vi ordnet regnskaber, salg og almindelig planlægning mellem gærtanke og maltsække. Det kunne ikke blive ved, så her i foråret tog vi vores nye kontor i brug, der ligger i samme bygning som bryggeriet. I tilgift har vi også fået en fin kantine/smagerum, bad og køkken med brændeovn.

Foreningen for det gode øl, Danske Ølentusiaster fyldte 8 år, og det blev behørigt fejret på "Øllets Dag" over hele landet. På ølfestivalen i Valby blev det aftalt, at der skulle laves en speciel øl i anledning af fødselsdagen. Sammen med to af de oprindeliges stiftere af Danske





Ølentusiaster, Anders Evald og Arne Slej blev det aftalt, at det skulle være en mørk belgisk ale med navnet AA. Ved premieren blev øllet vel modtaget over hele landet og forsvandt hurtigt fra hylder og haner. Succesen betyder, at vi har besluttet os til, at AA kommer til at indgå i Ølfabrikkens faste sortiment. Øllet er ved at gære, når du læser dette, men et navn har vi endnu ikke lagt os fast på.

Om Ølfabrikken AA

En mørk ale på 8% brygget på pilsnermalt, munchenermalt, hvede-karamelmalt, chokolademalt, majs og kandissukker gæret med en aromatisk trappistgær og humlet med tysk og engelsk humle. Øllet er mørkebrunt med kraftig perle, stor maltsødme og noter af svesker, chokolade og portvin. Humlebittherheden er afdæmpet og er der kun for at balancere maltsødmen.

Den første generalforsamling i Ølfabrikkens historie blev afviklet torsdag d. 9 november 2006. Der var et flot fremmøde. Det startede med, at dirigenten, Kim Gregers Petersen, blev valgt uden modkandidat og uden protester fra nogle af de fremmødte. Herefter blev der skålet i Medejerbryg Nr. 3. Og så gik det løs.

Martin Larsen, selskabets direktør, aflagde sin beretning. Hovedpunkterne i talen var det omtumlede år, hvor Ølfabrikken gik fra at have tre fuldtidsansatte til otte og fra en produktion på 3000 liter om måneden til 11.000 liter.

Eneste klagepunkt fra de fremmødte var, at der havde været enkelte forsinkelser i udsendelse af medejerbeviser. Forklaringen var, at vi havde haft for travlt med at brygge øl, men at vi var opmærksomme på at gøre det bedre.

Herefter fik Ølfabrikkens brygmester, Christian, ordet og gav en kronologisk gennemgang af succeserne det forløbne år efterfulgt af en forklaring på, hvordan Ølfabrikken ville fastholde sin begunstigede position i markedet.

Herefter var der spørgsmål og forslag fra salen indtil kl 21. Herefter blev generalforsamlingen ophævet, og der blev dikteret almen hygge.

De fremmødte havde derefter mulighed for at smage Ølfabrikken Klosterjul som de allerførste, og der kunne handles (med behørig medejerrabat) i gårdbutikken.





Om Ølfabrikken Medejerbryg Nr. 3

Da vi skulle lave generalforsamlingsbrygget, gik vi i tænkeboks. Kravene var klare - det måtte gerne være en lidt "jule" øl, uden at den skulle være for tæt på vores to eksisterende juleøl. Resultatet blev en mørk øl på 7% med en blød maltet smag og lav bitterhed. Engelsk overgær gæret ved høj temperatur giver en spændende og frugtig profil til øllet og balancerer sammen med krydderierne (appelsinskal og koriander) maltsmagen. Øllet er meget let humlet og har kun svag bitterhed for at fremhæve maltsmagen og krydderierne.

Når kranssekagen kommer på bordet, og raketterne farer til vejrs, er der tradition for også at lade champagnepropperne springe. Men der er ingen grund til, at det er champagne, der er i flasken, hvorfra proppen springer. Øl er nemlig meget, meget bedre sammen med den søde kranssekage.

Igen i år har vi på Ølfabrikken lavet en øl til fejringen af årsskiftet. Ligesom sidste år er det et specialbryg, der er tappet i et stærkt begrænset antal på kun 400 store champagneflasker. Øllet tager udgangspunkt i den belgiske trippel type, men er som noget helt specielt tilsat saften af et kvart ton lyse spanske vindruer.

Vindruerne tilfører øllet en frisk vinøs næse, der supplerer den frugtige belgiske gær.

Frugtsukkeret fra druerne bliver helt gæret væk til alkohol og bibringer øllet tørhed og lethed, som det passer sig for den klassiske kl. 24 drik. Alkoholprocenten er 8,5% Vol.

Vi har endnu nogle få flasker tilbage i gårdbutikken.

Det var vist alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian og Martin

