



29. januar 2007

## Nyhedsbrev 15

Så er der gået endnu et år for Ølfabrikken. Som vanligt i januar afholder Danske Ølentusiaster afstemning om årets øl. Læs mere herom nedenfor.

Er du medlem af foreningen Danske Ølentusiaster, har du hvert år mulighed for at stemme på den bedste nye øl, du har smagt det foregående år. På onsdag den 31. januar er det sidste chance for at stemme om årets øl 2006. Med over 500 nye øl er der flere kandidater end nogensinde før.

Er du ikke allerede medlem af Danske Ølentusiaster, kan det anbefales at blive det nu. Danske Ølentusiaster kører en kampagne, hvor der er 50 kroner i rabat indtil 1. februar 2007. Det koster derfor kun 250 kroner for et års medlemskab og giver en lang række fordele, hvis man interesserer sig for det gode øl.

Richardt Heidemann startede for ca. et år siden som brygger på Ølfabrikken og har netop brygget sit svendebyg. Hermed er han udlært i brugen af vores brygværk. Richardts svendebyg blev en af hans favoritopskrifter fra sin hjemmebrygning. Det er en barleywine på 8%, der er karakteriseret ved stor balance. Navnet er "Clansman".

Her i januar lancerer vi to helt nye øl, der har det til fælles, at de begge er kraftige mørke og svære at putte i bås. Men her hører ligheden således også op.

### Ølfabrikken Sortøl på 9%

Det er en kraftigere og sødere øl og vores fortolkning af en ældgammel traditionel belgisk øltype. Den er baseret på de mørke belgiske trappistøl, men er kulsort - dog uden at være ristet som en porter. Den milde smag af kaffe og lakrids er opnået ved "koldtvandsudtræk" på brændt rug. Smagen er dyb og kompleks med karamellnuancer fra blandt andet rosinsirup og muscovado sukker. To slags belgisk gær er anvendt, der giver vinøse og pebrede nuancer understøttet af eksotiske krydderier. Vi foreslår, at den serveres til kanin med rosiner, urter og svampe langtidsbraiseret i Ølfabrikken Sortøl.





### Ølfabrikken Gårdbryg på 7%

Det er en mørk og forfriskende øl, der hører til familien af "Farmhouse Ales", der over hele Europa oprindeligt blev brygget til at forfriske og oplive landarbejderne efter en hård dag i marken. Dette er en mørkere vintervariant, der er alkoholstærk nok til også at kunne bruges til festlige lejligheder. Mørk, næsten sort i farven, men ikke brændt eller ristet. Med livlig kulsyre og et tæt Café au lait farvet skum præsenterer øllet sig flot i glasset. Humlen giver øllet en tør finish med tydelig bitterhed, og hele humleblomster tilsat under lagringen bibringer humlefriskhed. En smule mørkristet malt giver noter af kakao og kaffe uden at efterlade en brændt smag. Blandet gæring med både belgisk gær og neutral amerikansk gær giver en kompleks profil med nuancer af kirsebær og honning uden at give gærfrugtighed, der kunne kollidere med humlearomaerne.

Det var alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian og Martin

