

Ølrally 2009

Så er tiden igen inde til øl-bryggernes årlige venskabelige kappestrid, hvor DU har afgørende indflydelse på resultatet. Igen i år foregår konkurrencen på:

Ulstrup Kro
Fredag den 30. oktober
Klokken 18.00

For kun **50,- kr** (der betales ved indgangen) inviterer Ulstrup Whisky- og Øllaug sine medlemmer til at deltage i følgende storslåede program:

18.00	Der bydes velkommen, og øllet gøres klar til aftenens konkurrence.
18.30	Stjerneskud serveres så den værste sult er stillet inden vi skal til at smage på varerne.
Ca. 19.00	Ceremonimesteren vil herefter lede slagets gang, der som annonceret sidste år omhandler: Best Brown Ale in Town Se evt. på næste side hvad det kan være for en størrelse. 7 bryggerhold er tilmeldt i år. Konkurrencen foregår ved skriftlig bedømmelse af alle deltagende bryg (læs nærmere på www.gudenaadalens-bryghus.dk/Olsiderne/konkurrenceregler.htm). Så husk lige en kuglepen. Der serveres i små glas under konkurrencen (10cl), så også de sidste øl der smages får en fair chance. Umiddelbart efter hovedkonkurrencen gøres stemmerne op. Mens der tælles skal vi i år smage på et enkelt jomfrubryg, som vi skal stemme om er godt nok til at bryggeren kan kåres som brygmester i Gudenaadalens Bryghus. Efter præsentation af øllet, foregår bedømmelsen ved simpel håndoprækning.
Ca. 20.00	Vinderen af brygmesterkonkurrencen offentliggøres og der uddeles vandrepokal til Årets Brygmester 2009 . Det er også her næste års konkurrence-øl offentliggøres.
Ca. 20.15	Stegt flæsk med persillesovs . Til den gode mad vil der flyde hjemmebrygget øl fra bl.a. det nyligt overståede åbent hus arrangementet i Gudenaadalens Bryghus, hvor der blev brygget på malt og lavasten medbragt fra Thisted turen. Øllet vil flyde frit til kl. 22.00 (eller så længe lager haves).
	Kaffe/the, øl og vand kan købes af kroen.
Ca. 23.00	Kroens bedste aspargessuppe

Vi skal have din tilmelding hurtigst muligt, og senest fredag **23. oktober**. Kontakt:

Ernst Klausen 86463349 eller
Torben Markussen 29918933 – torben@granbakken3.dk

Vel mødt, Ulstrup Whisky- og Øllaug

I aftenens løb skal vi stifte bekendtskab med øl i følgende tre kategorier:

20	British Brown Ale				
Karakteregenskaber:	OG	FG	Farve (EBC)	Bitterhed (IBU)	Alkohol (% vol)
	1.040 - 1.050	1.008 - 1.014	35 - 70	15 - 25	4.1 - 5.2
generelt indtryk	En velbalanceret ale med maltdomineret smagsprofil				
udseende	Mørk kobber til brun.				
aroma	Begrænset humle aroma. Malt bør være dominerende, dog kan en begrænset frugtig aroma være tilstede.				
smag	Malten dominerer smagsprofilen med kun lidt bitterhed og en lav humleprofil. Lidt eller ingen diacetyl. Generelt en sød, lidt frugtagtig smag.				
krop	Medium krop. Lav til medium karbonering.				
ingredienser	Pale malt, karamelmalt, plus op til 10% brygsukker. Engelske humlesorter, muligvis ingen aroma- eller smagshumle.				
eksempler	Newcastle Brown Ale				
21	American brown ale				
Karakteregenskaber:	OG	FG	Farve (EBC)	Bitterhed (IBU)	Alkohol (% vol)
	1.040 - 1.060	1.010 - 1.017	30 - 44	25 - 60	4 - 6.0
generelt indtryk	En kraftigere, mere humlet og mere tør version af den britiske brown ale, typisk med vægt på den citrusagtige humle som er karakteristisk for amerikanske varianter.				
udseende	Mørk rav til mørk brun.				
aroma	Humle aromaen, som ofte er citrusagtig, er mild til kraftig. Esterer og mørke maltaspekter er milde til moderate.				
smag	Humle bitterhed og smag dominerer over maltfylden som er karakteristisk for brown ales. Er lidt mere tør end de engelske versioner, med en selvsikker tilstedeværelse af humle (bitterhed, smag og aroma). Selv om maltsmagen kun spiller en supplerende rolle, bør den ristede maltkarakter (eller endda en behersket brændthed) være tydelig.				
krop	Medium, med et tørt, harpiksagtigt udtryk, bidraget af den høje humle bitterhed.				
ingredienser	Højt modificeret pale malt, amerikansk eller europæisk. Krystal og mørkere malttyper bør ligeledes optræde på maltlisten.				
eksempler	Pete's Wicked Ale, Brooklyn Brown Ale, Hart's Pacific Crest Ale, Smuttynose Old Brown Dog, Il Vicino Tenderfoot Brown, Shipyard Moose Brown.				
27	Belgisk brown ale				
Karakteregenskaber:	OG	FG	Farve (EBC)	Bitterhed (IBU)	Alkohol (% vol)
	1.045 - 1.056	1.006 - 1.012	30 - 75	20 - 35	4.5 - 6.5
generelt indtryk					
udseende	Mørk til meget mørk, kan være lettere uklar.				
aroma	Malt, sirup, karamel, frugtig, krydderet og mild fenol. Let ristet duft / aroma er ok. Nogen duft / aroma af europæisk humle er også ok.				
smag	Maltsmagen er mere ristet / chokoladeagtig end brændt. Nogen fenol. Nogen europæisk humlesmag er ligeledes ønskværdig.				
krop	Kan have en tør mineralisk eftersmag. Let til medium krop, ikke en kraftig, sødt smagende øl. Kulsyreindholdet er højt, hvilket er kendetegnet for de belgiske typer.				
ingredienser	Baseret på pilsnermalt, og der hyppigt anvendes mørl kandis. Alegær, ved høje gæringstemperaturer (24 grader er ikke unormalt).				
eksempler	Leffe Bruin, Westfleteren Special (red cap), Maredsous 6 Donkel 6%.				