

Beer battle part 3

Beer battles er en underholdende måde at holde ølsmagninger på, og da Jørgen "Pølsemakeren" Henriksen fra Kvickly Middelfart og Henrik Feldthaus fra Beershoppen i Kolding mødtes til en 3. runde af deres øldyst trak det mere end 60 gæster til arrangementet i Fredericia Brewpub

Af Anders Ousen
Lokalafdeling Fredericia

Tilbage i marts bevægede jeg mig med stor forventning mod Fredericia Brewpub, der lagde lokaler til tredje runde af en beer battle mellem Jørgen Henriksen, der står bag ølafdelingen i Kvickly Middelfart og Henrik Feldthaus fra Beershoppen i Kolding. De har krydset klinger ved en beer battle to gange tidligere. En gang i Kolding og en gang i Middelfart, begge gange med en hjemmebanesejr til følge, så nu skulle de mødes lige omkring i midten på neutral bane i Fredericia.

Godt besøgt

Mere end 60 personer havde købt billet til de fem runder, samt mad og en fadøl, og da arrangementet var sat til klokken 18.00, lagde vi ud med smørrebrød og en Urquell som ledsager. Smørrebrød og god pilsner kan jo ikke gå helt galt, og det gjorde det da heller ikke. Da vi var godt mætte, kunne aftenens kamp gå i gang. Fredericia Brewpubs ejer var i aftenens anledning også blevet ring announcer, og han fik linet regler op. Fem runder, hvor Henrik og Jørgen på skift skulle vælge en dansk og en udenlandsk øl inden for de givne stilarter. De første fire runder var inden for en given stilart, mens sidste runde var fri leg, hvor de to måtte vælge frit.

Lad mig med det samme slå fast, at jeg ikke gik skuffet hjem. Alt fra øl over mad til aftenens selskab var i top. Alle var mødt ind med den rigtige indstilling, hvor man var klar på at blive overrasket, imponeret og også prøve noget øl, som i hvert fald ikke alle var helt på hjemmebane i. Det er altid godt, når man får skubbet lidt til sine grænser, også de ølmæssige, og det var der afgjort nogen, der fik i løbet af aftenen.



Gongongen ringer første runde i gang

Første runde havde temaet lager, og Jørgen lagde ud med en skotsk pilsner i tysk stil fra Newbarns. Jeg havde ikke tidligere mødt øl fra bryggeriet, men det var en ren og klassisk, og ikke mindst velbrygget øl, som ramte rigtig godt i stilen. Henrik fulgte op med en dansk øl fra hans hjemmebane i Kolding. For mig ramte den ikke stilarten, da den havde en udtalt fornemmelse af gær i både aroma og smag, men den gik nu alligevel hen og vandt første runde til min gruppes undren. Den første var langt mere ren og inden for det man forventer af pilsner og

helles, men publikum bestemmer, og dermed gik sejren til Kolding. Retfærdigvis skal det siges, at vi fik lov til at teste en flaske mere, og den var langt mere ren, men havde stadig lidt gær- fornemmelse.

Beershoppen trækker fra

I anden runde skulle der dystes i IPA, og begge kombattanter var gået moderne og hazy. Denne gang skulle de danske farver forsvares af Pølsemakeren fra Fyn, der dog havde været omkring Sjælland for at finde sin øl, som kom fra Gamma Brewing, der jo plejer at have godt styr på deres IPA'er. Det havde de bestemt også med Sworn, som er en DIPA med masser af frisk tropisk frugt. Den var



frisk tappet, og jeg fik en lille smule hop burn, som trak det lidt ned for mig. Henrik havde fundet nogle af de – i mine øjne – allerbedste til det moderne haze i Europa, nemlig Overtone fra Skotland i samarbejde med engelske Northern Monk, som med deres DIPA Can't Help Myself lige ramte den en tand bedre hos mig. Den var lidt mere afstemt i bitterhed, sødme og frugtighed. Publikum var enige, og dermed blev det til endnu en tæt sejr til Henrik og Beershoppen.

Spændingen ind i kampen

Tredje runde bragte os endnu en gang til det skotske men denne gang i form af den syrlige runde, hvor Jørgen havde fat i en meget moderne øl med jordbær og laktose. Strawberry Woo Woo fra Vault City, som jeg tidligere har smagt og været ret glad for. Det var jeg igen, men den delte alligevel vandene ved det bord, jeg sad ved, for det er samtidig med det syrlige også en ret sød og fyldig øl, da jeg formoder, at laktosen er tilsat rundhåndet. Det skal man være til, og er man det, så fik man en god omgang flydende rødgrød med fløde. Op imod den var Grollach fra Dry

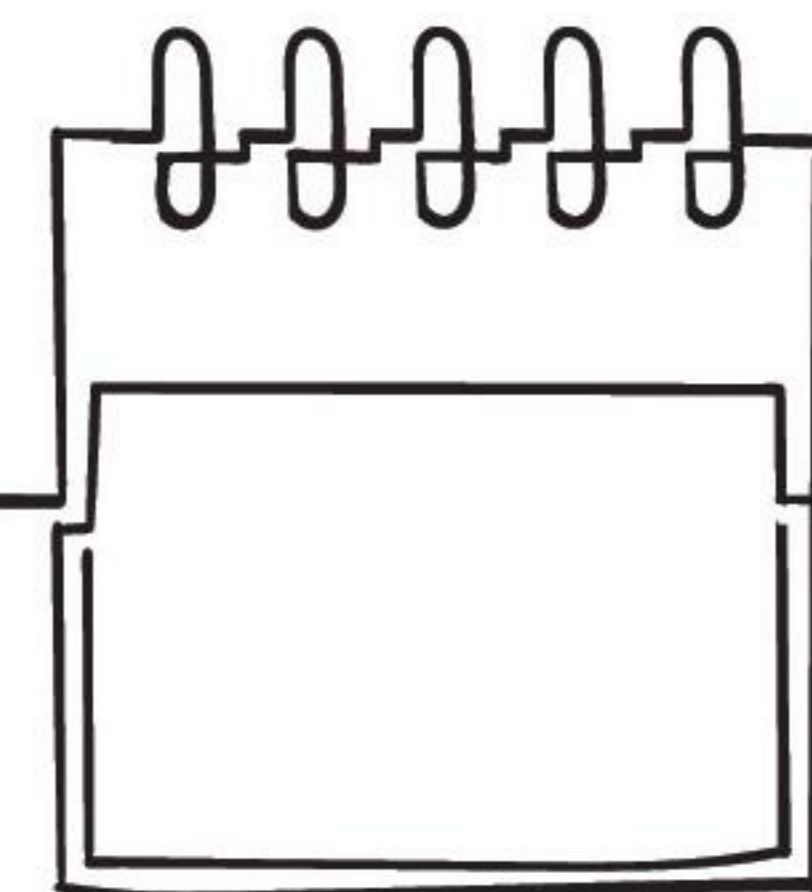
& Bitter, som er en moderne gose med brombær. På mig fremstod den desværre lidt tyndbenet og manglede mere frugt og måske også lidt mere salt, som jo er en af de ting, der er særlig for netop gose som stilart. Hos publikum blev jordbærerne også vindere over brombær, og dermed fik Jørgen reduceret, og spændingen var dermed intakt inden de to sidste runder.

Kommer knock out stødet?

Fjerde omgang var en rigtig lækker fadlagret runde, hvor begge deltagere var gået med imperial stouts i fadlagrede udgaver. Den udenlandske, som jo denne gang var valgt af Henrik, blev BA Ten Fidy fra Oscar's Blues, der jo, i hvert fald i den rene udgave, er en klassiker i min bog, men som bestemt ikke var blevet ringere af en omgang fadpræg fra bourbonfade. Mine noter på øllet fra aftenen siger det nok egentlig meget fint:

“Lækkert fadpræg, kakao, chokolade, lidt lakrids, vanilje – virkelig elegant lavet.”

Den danske øl, som Jørgen havde med, var fra et af hans danske favoritbryggerier, nemlig Fanø. De har



VIGTIGE DATOER I 2023

17. juni

Musicon Vibes, Roskilde

17.-18. juni

Esrum Kloster Ølfestival, Græsted

18. juni

Regionsrådsmøde

24. juni

Liseleje Ølfestival

1. juli

Øl i Gendarmergården. Ølfestival i Holbæk
Sommertræf på YNWA. Den Engelske Pub, Kolding

4. august

TO ØL x Brus Street Party, København

5. august

“Den Lille Ølfestival”, Viborg
Bornholms Ølfestival, Rønne

12. august

Øl i Folkeparken, Roskilde

19. august

Bad Seed Beer Fest, Aalborg

25.-26. august

Copenhagen Craft Beer Cruise

26. august

Køge Øldag

2. september

Øllets Dag

2. september

Thisted Ølfestival på Øllets Dag

7. oktober

Beers Behind Bars, Horsens

27. oktober

Nordic Brew Festival, Frederikshavn

11. november

Aabenraa Ølfestival
Lillerød Juleølfestival

24.-25. maj 2024

Ølfestival 2024 i Lokomotivværkstedet, København

Fejl og mangler: redaktor@ale.dk



tidligere haft både et rødt og et hvidt bryllup på gaden, og i år er Black Wedding så kommet til. Hvor de andre har været på rødvinsfade og på hvide portvinsfade, så har den sorte udgave hygget sig på et dansk fad fra Stauning, og det har helt afgjort også gjort gode ting for øllet, som fremstår ret rundt og blødt, når man tænker på de høje procenter. Jeg får masser af mørk og dyb chokolade, ristede kaffenoter, ristet bitterhed og så er det hele indkapslet af en rund og lækker whisky. Det er svært, når man er oppe imod klassikerne, men her lykkedes det både hos mig og hos publikum at løbe med sejren til Fanø.

Spænding til det sidste
Sidste og afgørende runde var runden med fri leg, og her var de to kæmpere gået i forskellig retning. Henrik ramte noget, som vi næsten lige havde været igennem, for han var med sin danske øl, gået med netop føromtalt White Wedding. Den synes jeg har en fantastisk fadlagring, der virkelig viser, hvad hvid portvin kan tilføre en stærk og meget dyb sort øl. På mange måder minder oplevelsen om den sorte udgave, men den har en anderledes dybde

og kompleksitet; den er lidt lettere og har en smule syre fra vinen, som bestemt også byder ind med fine ting. Jørgen var gået klassisk belgisk med en chimay grande reserve fermentee en barriques 2019, der havde alt det, som man gerne vil have i en mørk belgier. Sødme, let krydret fornemmelse, mørke frugter og en god omgang kandis, mens jeg fandt det krydrede dejligt afdæmpet, mens lagringen på træ havde givet en fin fornemmelse af vanilje og netop træ. Det fungerer rigtig godt, men måske en kende bedre hos publikum, der havde den som vinder af runden, mens jeg var mere på Fanø og White Wedding.

Høj cigarføring

Dermed stod det klart, at det var Jørgen Pølse-mager, der løb med den afgørende sejr, hvis vi går ud fra, at de to kampaner kan holde sig fra endnu en dyst. Det virkede han ret tilfreds med, men uanset hvem, der løb med sejren, så synes jeg, at de rigtige vindere var dagens publikum, og måske ølscenen generelt, for det er arrangementer som det her, der lokker folk af huse. Og ikke kun de sædvanlige nørder, for der var

masser af mennesker, der i hvert fald aldrig har været til de samme smagninger, som jeg har.

Det er måske også fordi, at jeg kommer for sjældent ud, men det kunne også være, at den slags smagninger appellerer bredere og dermed kan fungere som gateway ind i det gode øl? Det håber jeg meget, og man kunne sagtens forestille sig andre dyster rundt omkring i landet.

Der skal selvfølgelig lyde et kæmpe stort tillykke til Jørgen med sejren. Håneretten er altid en rigtig dejlig ret at have.

Efter smagningen blev en del hængende og fik måske lige en lille øl eller to mere, og her fik jeg måske aftenens allerbedste øl, da Fredericia Brewpub havde Marshal Zhukov fra Cigar City på hanen, og det er godt nok svært at være utilfreds, når man har en nærmest perfekt klassisk russian imperial stout i glasset. Der var flere af konkurrencens øl, der var ret tæt på, men nok ingen, der helt var på det niveau.



www.ousensoel.com