



"Svend Toft og Orla Nørgaard udkæmper en venskabelig BEER BATTLE. Orla har udfordret Svend til en kamp på øltyperne PILSNER, IPA, STOUT/PORTER samt en "hemmelig" øl. Svend og Orla præsenterer hver deres bud på den enkelte øltype og så bliver der udråbt en vinder ved håndsoprækning efter hver øl".

Således lød indbydelsen fra hr. nyhedsbrevsredaktør og paparazzifotograf Spangsberg. Det lød spændende, men det var lige midt i Esbjerg Festuge! Hvor mange nok kunne tænkes at deltage i en af de mange arrangementer? Der var nu ingen grund til nervøsitet for allerede ved spisningen var der pænt fremmøde. **26 deltog og nød en Hakkebøf med bløde løg, små kartofler, sennepssovs og rødbeder.** Medens spisningen fandt sted, varmede de to kombattanter op.



Der var stort fremmøde og formanden kunne kl. 19 byde velkommen til **46 deltagere** i smagningen. Han fortsatte med information:

- ✚ Juli mødet er aflyst idet mange er på ferie
- ✚ Øllets dag den 5.9. kl. 10-18 – der mangler hjælpere
- ✚ Julefrokosten er den 12.12. – nærmere om dette efter sommerferien



Formanden sluttede informationerne af med "så er der vist tid til øl" – stor jubel og det videre forløb blev overladt til Svend og Orla, der omgående gik i gang med at bære øl ind assisteret af Søs og Susanne.



Og så er det på tide, at vi tager et "kig" på både øl og "spiseseddel."



Medlemsmøde
16. juni 2026
Beer Battle

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Pilsner Urquell	Pilzensky prazdroj	4,4	Pilsner
2	Calma – Siciliansk Pilsner	Svaneke	4,6	Pilsner
3	Single Hops Citra	Small Batch	5,9	IPA
4	Bøvl	Skuldborg	5,3	Hazy IPA
5	Blommerom Porter	Hr. Skov	7,8	Porter/Stout
6	Gl. Carlsberg Porter	Carlsberg	8,2	Porter/Stout
7	Baltic Tripel	Insel Braurei	9,5	Tripel
8	Damn Dark Stout VII	Ebeltoft Gårdbryggeri	8,5	Stout

Svend
1-4-6-7

Orla
2-3-5-8



Nr. 1 - 4 fra venstre



Nr. 5 – 8 fra venstre

Lad os så komme i gang med smagningen!

Nr. 1 - Svend - Pilsner Urquell, 4,4 % - bryggeri Pilzensky Prazdroj er verdens første gyldne pilsner – brygget siden 1842 i den tjekkiske by Plzeň. En ikonisk øl med karakteristisk maltfylde, blid bitterhed og balanceret humleprofil. Pilsner Urquell er originalen blandt pilsnere – den første gyldne lagerøl i verden, skabt i Plzeň, Tjekkiet i 1842. Øllen har en klar gylden farve, en cremet skumkrone og en unik smagsprofil, hvor sødmefuld byg malt møder Saaz-humle med sin karakteristiske bløde bitterhed. Med en alkoholprocent på 4,4 % fremstår den let og forfriskende, men med masser af dybde og balance. Pilsner Urquell er et oplagt valg til både klassiske europæiske retter og afslappede øjeblikke, hvor kun en ægte pilsner gør arbejdet. En historisk og håndværkspræget øl, der har dannet skole for utallige bryggerier verden over.

Nr. 2 - Orla – Pilsner CALMA, 4,6 % - Svaneke Bryghus – siciliansk økologisk pilsner med salt fra SVANEKE og pilsner er vi vel alle startet med i vores unge dage – Hansa, Paderborner, Jever, Ceres, Hof, Thor – så skulle det smage af andet, men nu får pilsner gudskelov en renæssance igen. Nu kan man drikke håndbrygget pilsner fra Jacobi Varde: Ur-pils, Remise-øl fra Ribe Bryghus samt min kone Sanne's Nørgaard pilsner. I skal smage en speciel pils fra Bornholm. Inspireret af det langsomme italienske øl-liv er denne pilsner en let og lækende lækkerbissen. Bemærk det lille strejf af havsalt, der kende-tegner den sicilianske øl tradition. Den er brygget med økologiske råvarer, bornholmsk vand og havsalt. Smagsnoterne inkluderer korn, strå og brød, som rundes af med en fin og let saltet eftersmag. Salt er romertidens guld og man kan stadigvæk besøge et salt-udvindingssted i Trapani/Marsala området. Det var og er hårdt arbejde i 30-40 graders varme, så på et tidspunkt har en eller anden fundet på at putte lidt salt i datidens drikkevand = øl Man kan stadig få en Messina Birra Cristalli Di Sale med havsalt dernede – som slukker tørsten.



Nr. 3 – Orla – Single Hops Citra, 5,9 % - IPA - Bryggeriet Small Batch – India Pale Ale = Ingen Passer Alle !! en kategori af øl, som alle har en forskellig mening om. Sjældent alle er enige. Der findes mange forskellige – min nr. 1 er BRYG 61 fra ÅBEN i Kolding. Under Corona var Philip brændt inde med denne liflige bryg og så kunne man, med mundbind, komme fredag eftermiddag og afhente alt det man kunne transportere væk for en billig betaling. Hvis I har været på gården, så ved I man skal ned af en 600 meter grus indkørsel – godt fyldt med huller og kom der modkørende røg man ud i hegnet. Man skulle selv medbringe beholdere til øllet – så en fredag stod der 2 ældre kvinder med 2 suppegryder uden låg – de fik placeret den ene i bagagerummet og den anden sad de med på forsædet – den bil har duftet dejligt i lang tid. I skal prøve en bornholmer IPA fra Small Batch, hvor bryggeren Johnny arbejder 25 timer i døgnet – bryggeriet findes stadig på havnen i Rønne, men flyttes til Nexø, hvor han har slået sig sammen med Svaneke Bryghus. Han er virkelig en ildsjæl, der laver noget fantastisk øl og i hans nye samarbejdskontrakt stod der, at han skulle holde 5 ugers ferie. !!! Manden var rystet. Amerikanske Citra humle. Den byder ind med passionsfrugt, melon og kraftig Citra. Rundhåndet tørhumlet. Ikke filtreret eller pasteuriseret. Velegnet til frokost, lette køddreter, salater og milde oste.

Nr. 4 – Svend – Bøvøl, 5,3 % - Hazy IPA - Bryggeriet Skuldborg - er historien om et bryghus, der er funderet i den dansk/tyske øl-tradition, og som har ført det fineste håndværk videre fra et imponerende stamtræ – i dag med den nuværende brygmester, Reinhard Weibhauer, som det sidste skud humle på stammen. Skuldborg Bryghus har eksisteret siden tidernes morgen. Måske stod soldaterne i Estland og drak Skuldborg øl, da de så Dannebrog falde ned fra himlen? ? Myter indikerer sågar, at vikingerne havde Skuldborg mjød med på deres togter. Nogle vil påstå, at den øl, der blev fundet i hånden på Egtved Pigen i hendes grav, er ældre, men der skal ikke være nogen tvivl om, at Skuldborg Bryghus går langt tilbage. Reinhard Weibhauer er Skuldborg Bryghus' karismatiske brygmester. Reinhard's bedstefar overtog i midten af 1900-tallet bryggeriet fra en dansk familie, der pludselig fik udlængsel og tog til USA – de solgte velvilligt det stolte bryggeri til Reinhard Weibhauers bedstefar, Reinhard Weibhauer, der som forhenværende militærmand ikke havde megen erfaring med bryggerfaget. Det fik han dog hurtigt tag på, ikke mindst fordi han havde bryggeriets 700 års stolte traditioner og opskrifter at bygge på.



Nr. 5 – Orla – Blomme rom Porter, 7,8 % - Hr. Skov - Havde helt glemt denne fantastiske porter, som har følgende beskrivelse - En kraftig porter lavet på lokale blomster fra Varde og omegn. Blommerne har ligget i luge i mørk rom - det giver porteren en ekstra kraftig krop og en stor fylde med et let frugtagtig præg. Med den mørke, kraftfulde krop og de flotte smagsnuancer af kaffe, chokolade, blomme/sveske, er denne øl velegnet til modne oste eller en lækker chokolade og desserter.

Nr. 6 – Svend – Gl. Carlsberg Porter, 8,2 % - Bryggeriet Carlsberg – Gamle Carlsberg Porter har en næsten olieret fed fylde og fremstår sort med tæt mokkafarvet skum. Smagen er sødmefuld med en snert af tør efterbitterhed. Duften er kraftig med noter af lakridsrod, ny ristet kaffe, bitter chokolade og alkohol. Gamle

Carlsberg Porter er fantastisk til lækre chokoladedesserter, chokoladekage, fyldige kødretter og ikke mindst cremede søde blåskimmeloste. Portereren blev opfundet ved en tilfældighed og i første omgang solgt til havnearbejdere i England. Havnearbejderne kunne godt lide den næsten sorte øl og bad om mere. Navnet "porter" kommer af det engelske ord for "havnearbejder", "porter". I det 18. århundrede begyndte engelske bryggerier at eksportere øl til landene omkring Østersøen. Deriblandt en variant af porter, som havde en højere alkoholprocent end andre portere. Gl. Carlsberg Porter er den ældste eksisterende porter i Danmark, og en vigtig øl i Carlsbergs 170 år lange historie, da den er brygget på Carl Jacobsens (søn af grundlægger I.C Jacobsen) egen opskrift.



- **Nr. 7 – Svend – Baltic Triple, 9,5 % - Insel Brauerei Rügen - Baltic Tripel** er en stærk, belgisk-inspireret specialøl brygget af den tyske producent Insel Brauerei. Med en alkoholprocent på 9,5 % byder den på en frugtig, vinøs og let krydret smag. Baltic tripel er en stærk øl der passer perfekt til et ostebord, eller ganske enkelt som en fornøjelse. Ikke nok med dens intense smag, så er dens udseende også helt unikt. På etiketten finder man en fiskehejre, der giver den et råt look - den har med sit udseende vundet prisen for verdens flotteste øl i 2019.

Nr. 8 – Orla – Damn Dark Stout VII, Stout, 8,5 %. Ebeltoft Gårdbryggeri - Damn Dark Stout fra Ebeltoft Gårdbryggeri er af typen Stout og er på 8,5%. Det er en upasteuriseret og ufiltreret stout brygget med inspiration fra den engelsk og irske bryg tradition. Damn Dark er brygget af 5 forskellige malt typer og 2 forskellige engelsk humle typer og lagret i 6 måneder inden den blev tappet.



Så er den sidste flaske tømt - vi er ved vejs ende – nogle ser trætte ud – men fælles synes alle, at det var en god aften.

Tak til Svend og Orla samt de to travle hjælpere Søs og Susanne

Resultatet af AFSTEMNINGEN ved håndsoprækning blev således:

- Nr. 1 og 2 – Orla vandt med nr. 2 (14-24)
- Nr. 3 og 4 – Orla vandt med nr. 3 (25-14)
- Nr. 5 og 6 – Svend vandt med nr. 6 (7-34)
- Nr. 7 og 8 – Orla vandt med nr. 7 (15-23)

Uden Garanti for nøjagtigheden i tallene, men garanti for de rigtige vindere.



Flankeret af de to “stridende
battere” Svend og Orla blev
lodtræningsvinderne således.

Nr. 1 Eigil Hansen

Nr. 2 Michael Clausen

Nr. 3 Birgit Jensen



Finn Thor Sørensen, referatus provocatus