



4

5 Duvel, Duvel Moortgat (8,5%)

Duvel betyder djævel på flamsk. Her er djævelen forklædt i pilsnerens lyse, gyldne farve. Men allerede den fyldige, hvide skumkrone afslører, at der er noget galt. Under skummet gemmer sig nemlig en fuldmaltet, overgæret djævel, der med sine 8,5 procent alkohol kan lede de fleste i fristelse. Øllet er en overgæret såkaldt strong ale med en kompleks og malffydig smag. Den skal skænkes op i et stræk, og flasken må gerne beholde sit bundfald. Som belønning får du en livlig øl med små, fine bobler og en fyldig, frisk blomsteragtig smag på tungen efterfulgt af en let, bitter eftersmag.



3

3 Orval, Brasserie Orval (6,2%)

Orvalen er ekstrem svær at kategorisere. Brugen af vildgær giver trapist-øl-ten (klosterøl) den særlige 'vildgær-Orval'-smag, som er så svær at sætte ord på. Vildgæren adskiller den fra andre trappi-ster, men trækker tråde tilbage til den første øl-brygning blandt de første civilisationer i Mesopotamien mange tusinde år før vor tid. Har du karakterstyrke nok, så gem Orvalen i et halvt år. Den bliver bedre og bedre med tiden.



2

2 Enebær Stout, Grauballe Bryghus (6%)

Enebær Stout er en ener. Det er en tør, blød og fyldig engelsk stout-type med et elegant touch af enebær i duft og smag. Den geniale ide med at tilføje enebær fik brygmesteren på Grauballe, da han fandt på at blande noget så vanvittigt som gin i en porter. Resultatet er en kul-sort øl med et nougaffarvet skum, som efter lidt tid frigiver en duft af enebær og ristet malt. Alle stout-entusiaster vil elske denne bryg, der passer perfekt til enhver lejlighed efter mørkets frembrud. Enebær Stout er en øl med et kæmpe klassikerpotentiale, som kan bringe den op på siden af den legendariske Limfjord-sporter.



1

1 Gouden Carolus Cuvée van de Keizer, Het Anker (11%)

Valget af van de Keizer som verdens bedste øl er så ovovet, at man kunne tro, at øl-skribenten har prøvesmagt et par af de stærke bryg, før valget blev truffet. Den belgiske øl er meget anderledes og smager i retning af likør og portvin. Det er en mørk og stærk ale med meget komplekse noter af whisky, kaffe og blomme-romaer. Smagen er decideret fascinerende, men meget massiv. Opskriften stammer tilbage fra 1500-tallet, men det er øllet bestemt ikke blevet dårligere af. Henrik Bøgh er ikke i tvivl. Van de Keizer er verdens bedste øl.



Henrik Bøgh, som har skrevet adskillige bøger om øl, er netop nu aktuell med 'Det danske øl' og 'Det belgiske øl'.



Hvad Gud har adskilt, skal mennesker ikke føje sammen, såsom citronvand og porter

Per Sandehage, dansk redaktør, tegner og forfatter



Smukke kvinder får os til at købe øl.

Grimme kvinder får os til at drikke det



Ed O'Neill, amerikansk skuespiller

LÆKRE LINKS

- aworldofbeer.dk
- barleywine.dk
- olbutikken.dk
- oeltorvet.dk

Vil du prøve nogle af de herlige øl, så tjek disse hjemmesider ud. Nogle steder kan du købe direkte på nettet. Andre kræver, at du løfter røret.



10



9



8



7



6



5

10 Påske Stenøl, Thisted Bryghus (8,1%)

Øllet kommer også i en juleudgave og er en blød og kraftig øl. Hemmeligheden bag smagen i den karamelagtige og lidt røgede øl ligger i et gammelt østtysk fif. Under brygprocessen nedsænker brygmesteren en 800 grader varm lavasten i den næsten kogende urt, og der sker blandt andet en karamellisering, som er med til at give øllet den unikke smag.

9 Bohemia Regent Tmavy Lezak, Bohemia Regent (4,4%)

Endnu en prægtig tjekkisk tørstslukker. Lager-øllen er et lysende eksemplar på den århundrede lange tjekkske tradition for godt øl-håndværk. Øllet har en fyldig maltsmag med en behagelig tørhed. Den er blødere med en lidt større bitterhed, men alligevel i bedre balance, end man finder det i de fleste tyske bajere.

8 Queen, Ørbæk Bryggeri (5,8%)

Queen er en lidt overset Dortmund-Export, der er væsentlig mere maskulin, end navnet antyder. Queen er en frisk og lækker øl, som ikke laves bedre i Tyskland, hvor Dortmund-typen har sit udspring. Den er ikke for stærk, men formår alligevel

Ølskribenten Henrik Bøegh har lige udgivet to bøger om vores nationaldrik.

Kristian Kornø kan ikke forestille sig nogen bedre til at pege på verdens ti bedste øl

at være lækker og lys med en smuk gylden farve. På grund af sin friskhed kan man drikke Queen ved de fleste lejligheder, og det er en øl, man ofte har lyst til at tage i hånden.

7 Sort Hvede, Indslev Bryggeri (6,5%)

Sort Hvede er genial og udkonkurrerer med lysår de ellers kvalme tyske hvedeøl. Hvedefamiliens sorte får er også brygget af Danmarks absolutte hvede-ekspert. Mange kolleger i branchen rystede ellers på hovedet, da Indslev Bryggeri proklamerede, at de udelukkende ville brygge hvedeøl. Sort hvede er et af de mystiske, anderledes produkter, som tilbageviser hvert et hovedkryst. Øllen er i virkeligheden nærmest en stout brygget på hvede og tilsat røgmalt. Det er en elegant og sjældnen kombination, der giver Sort Hvede en fantastisk og enestående smag.

6 Blanche de Namur, Brasserie Du Boque (4,5%)

Blanche de Namur er ølets svar på champagne og kan sagtens gå som velkomstdrink. Farven er grapeagtig, og den dufter af så forskellige ting som koriander, appelsin, curacao, og det giver en syrlig frisk smag med et strejf af sødme. Fornemelsen af citrus gør det til en meget lækende og forfriskende øl.