



SKVETTEN

MEDLEMSBLAD FOR
CARLSEN ØLKLUBB



Nr. 1 - 2024 - nyheter og skummende reportasjer

Et lite reisebrev fra Kroatia



Juleølsmaking
Møteglimt
Indisk
Humle
Øltest

Redaktøren babler i vei...



Først av alt vil jeg ønske alle et godt nytt og skummende år. La oss håpe dette blir et fint år for oss alle - til tross for høye strømpriser, fortsatt krig og høye bensinpriser (for oss som ikke har byttet til el-bil). Det er ei stund siden siste nummer (av Skvetten 😊), men prøver å starte det nye året med å være litt flink. I dag når jeg skriver dette har faktisk Carlsen Ølklubb fødselsdag - 29 år. Det nærmer seg et jubileum!! 30 år!. 25 års jubileet ble tatt av Coronabølgen. Vi får håpe vi er heldigere denne gang. Ellers går jo klubben så det suser. Medlemmer står på venteliste for å komme inn. Dette tyder på at vi gjør noe riktig. Det er ikke alltid lett å finne noe å skrive om, så om noen har noe å bidra med er det bra. Bare å sende en mail eller kontakte meg. Skål!!!

Juleølsmaking på Sjømann

Tradisjonen tro var det også i 2023 juleølsmaking på sjømann. Godt oppmøte og mye både godt og noe mindre godt øl.



Årets øl?

Årets øl! - etter min mening. Kan ikke huske å ha smakt noe bedre. En virkelig koseøl med mye smak og varme.

Nøgne Ø Dark Horizon 8 Whisky Edition Porter&Stout

Karamell, kaffe, vanilje, sjokolade og varme. 16% alkohol. 0,33 l. kr. 249,-



Drikk aldri på tom mage! -
Ta en øl først!



Carlsen's store juleøltest 2023

ØL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
GRANS	3	2	1	2	1	1	1	1	1	1
MACK	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1
LAD	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1
TJØRE	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1
FRYDEN	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1
GRØN	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
HALVORS	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1
PRELL	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1
MØRGEN	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1

gir poeng fra 1 til 6 hvor 1 er dårest og 6 er best.

Møteglimt fra 2023 og årsmøte 2024



Et lite reisebrev fra Kroatia/Bosnia



Høsten - 23 var redaktøren en liten uke i Kroatia og en dag i Bosnia. Kos, varme og for å utvide horisonten litt. Hadde hørt mye bra om landet, folk og mat og drikke. Jeg ble ikke skuffet! Ølet var verd en 6-er på terningen (det meste!) Maten var god og hyggelige mennesker. Litt "styr" inn og ut av Bosnia, men vel verdt det. Spiste en del rar mat som Blekksprutrisotto laget med rødvin og blekket fra blekkspruten (anbefales og du er der!) og nasjonalretten av ihjælkott kjøtt i terakottakrucker under bakken. Resuarant oppe i fjellet som kom og hentet deg på hotellet og kjørte deg tilbake etter du var ferdig. Service!!! Turen til Bosnia var til byen Mostar med en veldig kjent bro som vi da måtte besøke. Her er et lite utvalg av bilder fra turen (selvfølgelig mat og ølrelatert)!





Noen øl jeg har testet!

For oss som liker litt indisk.....



Er du glad i indisk.... og indisk øl er Cobra Premium Beer et godt alternativ til Kingfisher som blir servert på de fleste indiske reaturanter. Et øl med fin sødme og lav bitterhet som passer bra til litt sterk mat. Her fra **Mother India** i Kristiansand.....



Alle øl er Poløl og terningkastet er min subjektive mening. Overraskelsen er øl nr. 2 "Slogen" fra Sunnmøre, en virkelig god øl som bør prøves!



Til det nærmest kjedsommelige har vi hørt i klubben at øl brygges av Vann, Malt, **Humle** og gjær. Humle er en slyngplante som kan bli opp til 12-15 høy. Den kommer fra Kina, men dyrkes over hele verden. Grønn og fin i fargen med konglelignende blomster. Den tilsettes under koking i bryggeprosessen og gir bitterhet til ølet. For hjemmebryggere er den vel mest kjent som pellets av utseende. Humle kan også tilsettes mens ølet gjærer. Så humle er ikke bare et surrende insekt, men en viktig ingrediens for oss som liker øl.

Noen kjekke nettsider for oss som liker øl o.l.:

Ølportalen: olportalen.no

Lindheim Ølkompani: olkompani.no

Løiten Brænderi: lbr.no

Norske Akevitters Venner: norsk-akevitt.org

Skagen Bryghus: skagenbryghus.dk

OBS!

7. februar ble 163 nye øl tilgjengelig på Polet