

Lancering af 'Mikkels Monster' tirsdag den 21. oktober kl. 16.30!

Her næsten et år efter at vi sammen med Mikkel Bjergsø, under en fornøjelig BryggeWorkshop, bryggede det første bryg af denne på alle måder banebrydende øl, er den omsider klar til lancering – og det sågar i 3 forskellige varianter!

Vi har valgt at lave en lille fest ud af denne lancering i form af en ølmiddag for en udvalgt skare – herunder naturligvis interesserede medlemmer af Ølforum. Menuen er blevet skabt af vores dygtige restaurantchef Andreas Berg og er i smuk samklang med det udvalg af såvel Mikkeller som Nørrebro bryghus øl, der vil ledsage den:

Mikkeller menu
*
Salte snacks <i>Hertil Mikkels Monster – tørhumlet version</i>
*
Jomfruummer og blomkåls panna cotta. <i>Hertil Mikkeller It's Alight</i>
*
Braiseret vildsvineskank, græskarpuré, kantareller og chokolade sauce. <i>Hertil Mikkeller Santa's Little Helper 2008</i>
*
Tarte Tatin med pærer og stilton. <i>Hertil Mikkels Monster – fadlagret version</i>
*
Gateaux Marcell og tyttebær <i>Hertil La Granja Stout</i>

Den kvikke læser kan se at der kun er 2 udgaver af Monsteret i menuen men herudover vil der være en overraskelse eller to, så jeg kan roligt love en øloplevelse udover det almindelige!

Mit ærinde hér er blot at vække appetitten og interessen ved at sige en smule om selve øllet, der, som navnet antyder, er en monumental sag, der på værdig vis afspejler potentialet i det samarbejde, der har skabt den.

Recepten blev i sin tid til, i en sjov og tæt dialog mellem Mikkel og undertegnede. Udgangspunktet var ønsket om at brygge en dansk superhoppy 'mini-Utopias' øl ('Utopias' er jo Boston Beer Company's legendariske hedvinsøl på 25,4 % alkohol og en pris på 150 \$ pr. flaske).

For at få alkoholen så højt op, brugte vi både de mest avancerede enzymer, vi kunne få fingrene i (mange tak til Novozymes, som hjalp os med disse) for at få dannet så megen forgær sukker som muligt, samt tilsætning af ahornsirup en 5 - 6 gange under gæringen.

Efter endt gæring og tanklagring, har broderparten af øllet herefter lagret videre på brugte vinfade.

Dels et Bordeaux rødvinsfad og dels et portvinsfad, venligst skænket af huset Niepoort, og endelig er 30 L af øllet taget fra og tørhumlet intensivt på en fustage med Columbus humle. Den meget lille mængde af øllet, der vil blive tilgængelig på fad i Nørrebro Bryghus samt en endnu mindre portion, der vil blive håndtappet og eftergæret på flasker, vil være en blanding af de fadlagrede andele, men til lanceringsmiddagen vil vi servere øllet i alle tre ovennævnte 'rene' udgaver.

For de interesserede hermed øllets tekniske hoveddata:

Indbrygning: 54 % Plato (~ OG 1175) !!!

Alkohol: ca. 16 % ABV

Farve: ca. 27 EBC (mørk ravgylden/lys kobber)

Bitterhed: 100 + BU

Og for dem, der ikke skulle kende Mikkeller:

Historien om Mikkeller er historien om to hjemmebryggere, der på få år gik fra hobby-brygning i køkkenet til national og international anerkendelse. I 2006 blev Mikkeller kåret som årets bryggeri af Danske ølentusiaster efterfulgt af en 2. plads året efter.

Internationalt har Mikkeller udmærket sig ved fornemme placeringer som verdens 5. bedste bryggeri i 2006 og verdens 6. bedste bryggeri i 2007 på ølforummet Ratebeer.com.

I dag består Mikkeller alene af Mikkel Borg Bjergsø, som siden sommeren 2007 har kørt Mikkeller ene mand.

Ud over landsdækkende salg til specialbutikker i Danmark er Mikkeller det mest eksporterede danske mikrobryggeri med salg i bl.a. USA, Canada, Japan, Belgien, Italien, England og Norden - og med aftaler på vej i Australien, Spanien og Holland.

Succesen skyldes blandt andet bryggeriets fokus på at lave udfordrende og grænsesøgende øl, hvor kvalitet altid kommer før kvantitet.

Kort og godt kompromisløst øl, hvor grænserne for alkohol, humlemængder og bitterhed ikke eksisterer.

Se mere på: www.mikkeller.dk

Hvis du har lyst til at deltage gælder som altid 'først til mølle' princippet.

Hele arrangementet koster 500 kr.

Ølforummedlemmer dog kun 450 kr.

Tilmelding foregår til Katrine Kierulff på: kk@noerrebrobryghus.dk

SU senest onsdag d. 15. oktober.

Mange hilsner

Anders Kissmeyer & Nørrebro Bryghus