

Oktoberfest den 11 :e för Frösö SPF.



Så möttes vi då, ett gäng ölsugna veteraner, för att tillsammans festa och lära om ölet, äta gott och dricka gott.

Som vanligt ute "Hos Andreas" denna dag en Bierstube där vi tillsammans med Daniel Hansson, vår ciceron genom ölets värld, fick testa våra smaklökar med 5 olika ölsorter, där han beskrev produktionsprocesser och val av råvaror för de olika sorterna.





Kvällen började med en Japansk Lager, därefter ett franskt veteöl, ett amerikanskt öl med Humle, sen ett Belgiskt Trappistöl, alltså bryggt på ett kloster och i belgisk tradition. Vi avslutade med en engelsk stout, alltså ett mörkt lite överjäst öl.

Det enda ölet som var nerkyllt var den japanska lagern i övrigt rumstempererade, bara det var intressant, van som man var och ville ha kall öl. Daniel förklarade hur smaken bäst kom till sin rätt för många ölsorter i rumstemperatur, någon till och med uppvärmd, hur skummet skulle vara, inte stora bubblor utan mindre, hur man slog upp det. Det belgiska trappistölet skulle helst serveras i glas med bred botten. Öl är en vetenskap men den viktigaste lärdomen var dock, det är dina egna smaklökar som för dig avgör vad du tycker om.



Det är roligt och intressant att få vara med på en sådan här resa in i en för oss flesta ny värld och särskilt när vi tillsammans med en fantastisk buffé på olika korvsorter, potatis och härliga sallader, kaffe och kaka kunde avsluta kvällen under livliga samtal, det är härligt att leva.

Ett stort Tack till Daniel, Tommy och Majvor för denna kväll.

Den 17/10 inbjuds till konstvandring i Torvalla, kan redan nu lova att den blir intressant, väl mött.

Text: Lars Gabrielsson

Foto: Majvor Enström

2023-10-11