

Lars Støre Gullichsen – ”Bekksvinger Svartmyr”

Bryggernes beskrivelse:

*Brygget består av glattvannet fra en Imperial Stout, som jeg ikke hadde hjerte til å tømme ut. Det egentlige brygget hadde en OG på 1.092, mens glattvannet hadde SG på 1.050. Vørteren er ikke kokt eller tilsatt humle, annet enn det som måtte være i 2,5 liter skogsøl (krydret med pors, granskuddsirup, aroniasaft, einerbær og humle), og er trolig derfor syrnet av melkesyrebakterier eller andre uhumskheter fra meskingen. Det opprinnelige brygget var på 50 liter, og disse 25 kom da i tillegg, derfor de store mengdene malt, og litt merkelige verdier i forhold til dette sidebrygget.*

Dommerkommentarer:

Utseende: Svart, ugjennomsiktig, greit, men ikke mye skum.

Aroma: Noe nøytral, litt vørterpreget, svak karamell. Fin fruktighet, lett preg av lakris. Minner litt om ingefærøl.

Smak: Astringent, noe fenolisk, medisinal, minner om Fernet Branca. Overraskende tynn/lett kropp.

Til ikke å være kokt viser dette ølet overraskende lite syrlighet. Ølet mangler litt dybde og kompleksitet, men har en fin krydderbalanse. Egentlig et ganske rent øl, bryggemetoden tatt i betraktning.