



DM i Håndbrygning 2002

Vinderne af DM kåret ved Ølfestival!

Efter flere timers smagning og diskussion blev vinder-øllene valgt ud af de 33 tilmeldte øl, brygget af 18 forskellige håndbryggere.

Kategori	Øl	Brygget af	Point	Kommentarer
Engelsk Ale	Big Ale	Martin og Knud-Erik Fredfeldt	36	"Well balanced Pale Ale, a good blend of malt sweetness, caramel and hops" - Gregg Glaser
Hvedeøl	Vester Weisse	Dan Temple og Adam Keeney	38	"Fin hvedeøl duft - klassisk eksempel af stilen" - Anders Evald
Stout	Dry Stout	Ole Petersen	39	"God eftersmag, fin balance. Dejligt forsøg" - Torben Matthews
Belgisk Ale	Vejle Abbey	Klaus Egebjerg og Jesper Bak (Brygladen)	40	"Glimrende ale. Bleue-agtig" - Anders Evald
Pilsner	Tjekket Pilsner	Dan Temple og Adam Keeney	30	"Pleasantly thirst-cutting and appetising" - Michael Jackson.
Åben	Pink Ginger	Kim Vaabengaard (Oldemand, Kjøge Øllaug)	35	"Interessant øl - meget spændende" - Michael Knoth

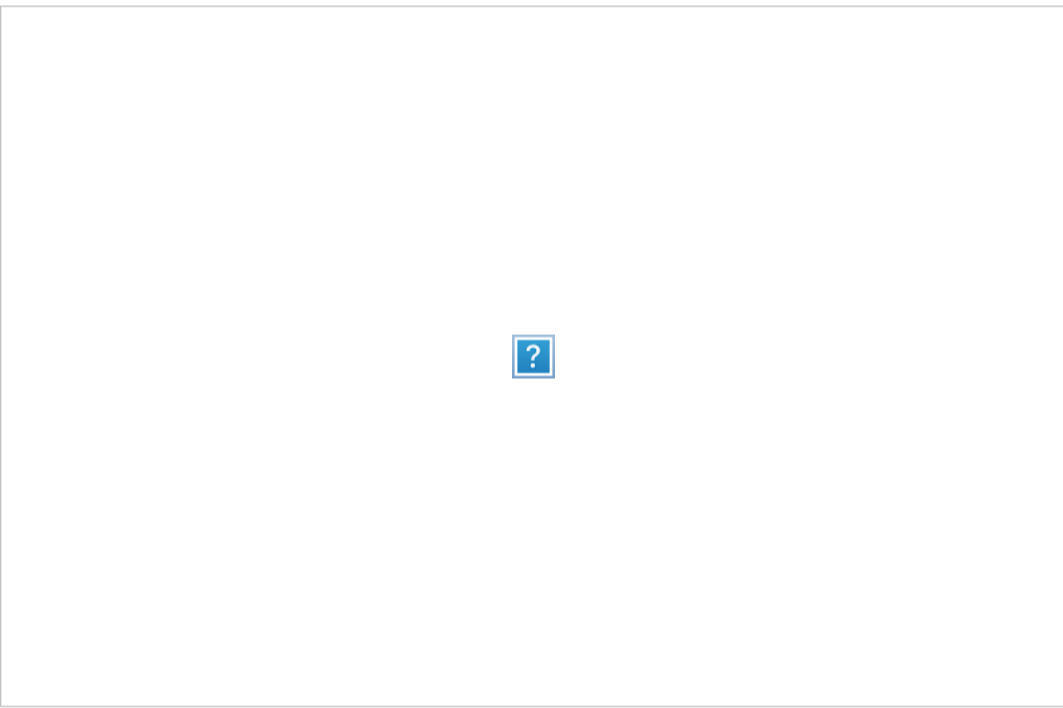
Og vinderen af "Bedst i Konkurrencen" blev, efter en længere diskussion:

Big Ale, brygget af **Martin og Knud-Erik Fredfeldt**

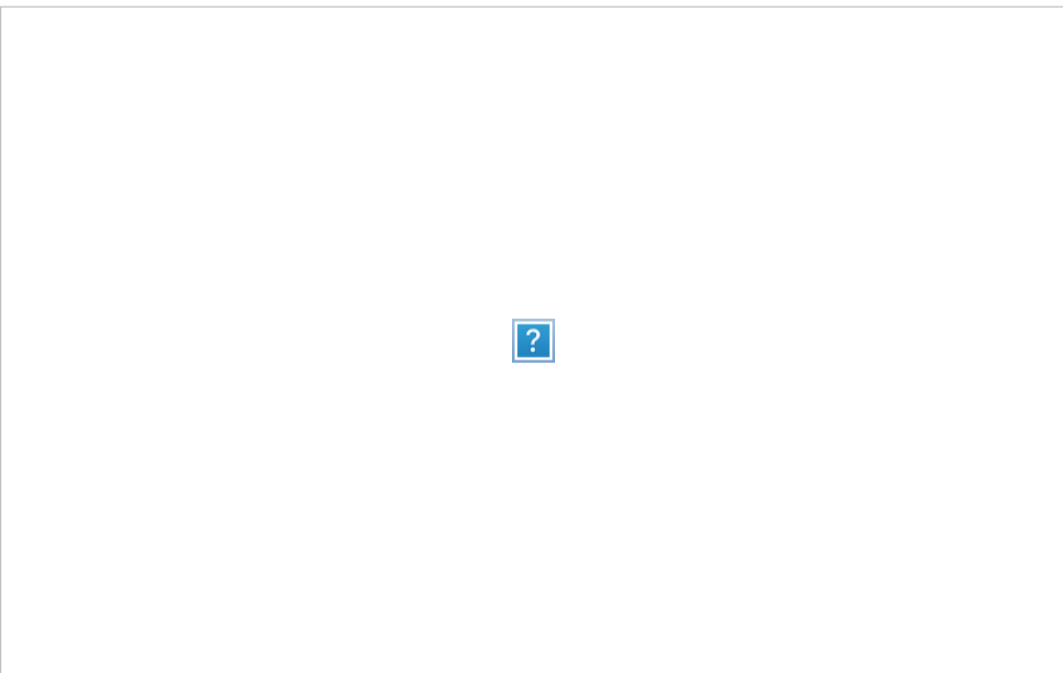
De vinder præmien, at Bryggeriet **Brøckhouse** i Hillerød brygger deres øl på bryggeriets anlæg. De får 4 fustager (120 liter) af deres øl med hjem!

Opskrifterne på alle vinder-øl vil være til at finde i vores **BeerCalc** opskriftsdatabase.

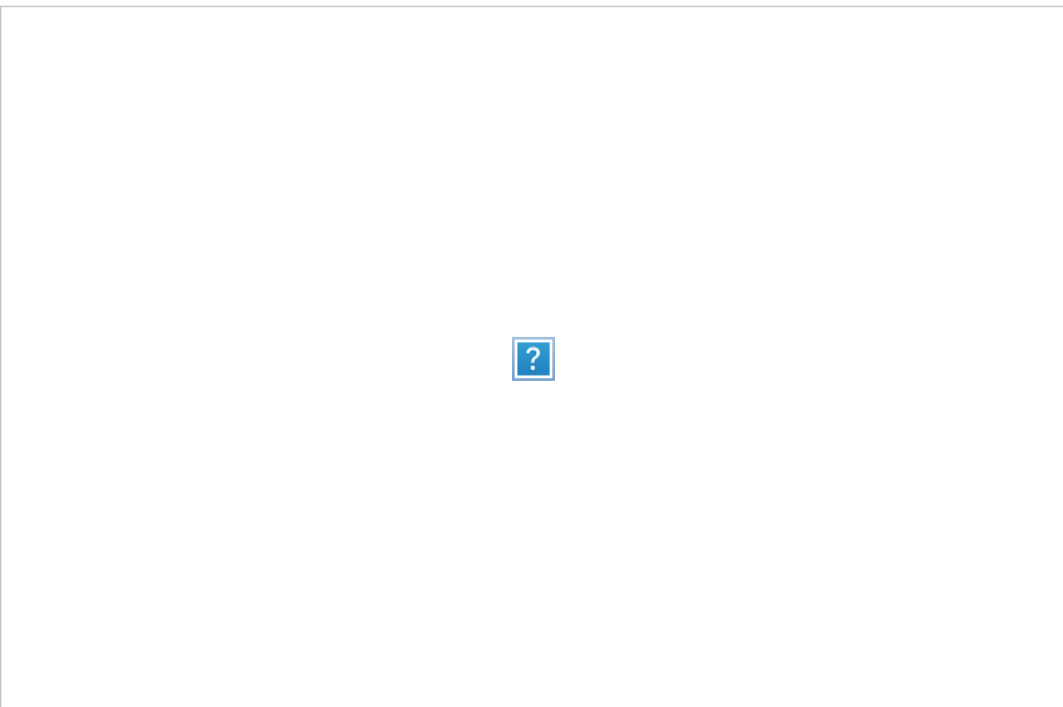
Hver brygger får sit udfyldte Score Sheet tilbage, som er en glimrende måde at få uafhængig feedback på. Det tog i gennemsnit omkring 10 minutter for 2 dommere at bedømme hver øl, så der er lagt en del ekspertise i bedømmelsen.



Gregg, Torben, Michael og Michael diskuterer..



Det bliver en længere diskussion...



Men til sidst er resultaterne klare! Fredfeldt-teamet modtager diplomerne for Bedste Ale og Bedst i konkurrencen fra Ritt Bjerregård.