



DM i Håndbrygning 2011

Status

Her finder du information om DM i håndbryg 2011

1 - LYS LAGER	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Vestkyst Rav	Søren Tygesen
2. Plads	Have Pils	Palle Mose
3. Plads	Costers Tysk Pilsner	Erik og Jens Coster

2 - MØRK LAGER	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Märzen	Egon Triel & Jens Høg Truelsen
2. Plads	Hansens Røgøl	Torsten W. Hansen
3. Plads	Erik og Palle's sorte arbejde	Tandslet Bryghus

3 - BOCK	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Niflheim	Munkebo Mikrobryg
2. Plads	Narfe	Munkebo Mikrobryg
3. Plads	SALVATOR	Jens Høg Truelsen, Bjarne Høg og Poul Erik Truelsen

4 - LYS ALE	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	American Pale Ale med hyldeblomst	Thomas Lindholm Lassen
2. Plads	Dream Steam	Michael, Thomas, Klavs og Hans
3. Plads	Slettebjergets Kölsch	Torsten W. Hansen

5 - MØRK ALE	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Alstærk	Munkebo Mikrobryg
2. Plads	Dark Mild 2011	Christian Scheffel
3. Plads	AP Brown Ale	Anders Pedersen

6 - IPA	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Hoptimus Prime	Anders Würtz og Jakob Elbæk Egegaard Pedersen
2. Plads	Humleværkstedet - Simpsons IPA	Søren Davids
3. Plads	Oh My Hops	Holte Bryghus

7 - HVEDEØL	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Øveshult	Michael M. Nielsen
2. Plads	Citrus Wit	Christian Muff Christensen
3. Plads	Ølladens Hvede	Steven Kristiansen og Lasse Kruse Christensen

8 - STOUT/PORTER	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Me Stout	Masterbrew
2. Plads	46 - Stout	Egon Triel & Jens Høg Truelsen
3. Plads	Nårups Honning Stout	Morten Jepsen

9 - STÆRK ØL	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Imperial Stout	Egon Triel og Jens Høg Truelsen
2. Plads	Balaclava	Brewers By Choice
3. Plads	Ran	Munkebo Mikrobryg

10 - BELGISK ALE	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Wery Dark Christmas	Bjarke Laursen
2. Plads	GodtePosen	Humleland
3. Plads	Jysk Belgier #42	Malkeummets Håndbryg

11 - SPECIAL ØL	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Esbjerg Porse Pils	Søren Tygesen
2. Plads	Høendmåned	Munkebo Mikrobryg
3. Plads	DetBrunePunktum	Jan Krogh Jensen

Den samlede DM vinder blev

Alstærk brygget af Munkebo Mikrobryg

Vinderøllet brygges på Ørbæk Bryggeri

SKM placeringen blev således

SKM	Øllets navn	Brygget af
1. Plads	Bäckvägen Barely Barley	Danne Sandström og Per Anderson
2. Plads	Alstærk	Munkebo Mikrobryg
3. Plads	Knickedick	Magnus Gabrielli og Bryggkursus Uppsala
4. Plads	Me Stout	Masterbrew
5. Plads	Barselsstout	Andersen Christensen og Steinar Hamre
6. Plads	American Pale Ale med hyldeblomst	Thomas Lindholm Lassen
7. Plads	Bjarne Hell	Helge Elvheim
8. Plads	Holy Smoke	Erlann Eldorsen
9. Plads	Svart som Sjålen	Henrik Kristendal og Pernilla Zakrisson

Vinderen af Jubilæumskonkurrencen blev

Back In Black brygget af Søren Davids

2. pladsen gik til Dep InDependent of Alpha Acids brygget af Lars Bo Thomsen.

3. pladsen gik til Hop Højt brygget af Claus og Steen Jørgensen

Vinderøllet brygges på Randers Bryghus

Danske Øldommere vil gerne takke vores sponsorer:

Den samlede DM vinder får brygget sin øl på Ørbæk Bryggeri



Gavekort og præmier er sponsoreret af:



Mørk IPA

Det er i år 10 år siden at DM i håndbryg blev afholdt for første gang, dette skal selvfølgelig fejres. Dette fejre vi med at indbyde alle håndbryggere i Danmark, til at brygge deres fortolkning af en Mørk IPA. Selvom om vi øldommere er glade for stilarter, så gør vi dette helt frit.

Der er ikke nogen stilartskrav til dette øl, det gælder om at brygge den bedste Mørk IPA. Vurderingen af hvad for en øl der er den bedste vil blive foretaget af ølksperter. Såfremt der er rigtig mange indleverede øl, vil Danske Øldommere foretage en indledningsvis bedømmelse for at finde de bedste der går videre til festivalen.

Øllet tilmeldes som sædvanligt i BeerCalc, og indleveres ved de forskellige indleveringssteder. Jubilæumskonkurrencen foregår samtidigt med DM 2011, det vil sige at du skal indlevere 3 stk standard 33 cl ølfasker, disse indleveres sammen med et afleveringsark. Gebyret for at deltage i denne konkurrence er 50 DKr.

Vinderen vil få brygget sit øl på Randers bryghus, og vil få 10 kasser af brygget med hjem.



Vinderen i Jubilæumskonkurrencen deltager **IKKE** i konkurrencen om det samlede DM.

Læs mere om årets konkurrence: se i menu til venstre alt om reglerne, dommerne, tilmelding, øltyperne og levering.