



DM i Håndbrygning 2008

Resultaterne

Årets Håndbryg:

Slejpner, en **Imperial IPA** af **Munkebo Mikrobryg**

Resultaterne af den Skandinaviske Mesterskab kan ses [her](#).

Lys lager	Guld	Esberger Pils	Søren Tygesen
	Sølv	Bootleg Budvar	Finn Milling Christensen
	Bronze	Harlev Plz No 49	Harlev Bryghus
Mørk lager	Guld	Blokkens Jule Dunkel 2007	Peter Videcrantz
	Sølv	Tombstone Mørk Lager	Brian Petersen og Per Lyster
	Bronze	#16 Wienervals	Malkerummets Haandbryg
Bock	Guld	Harlev Salvator No 48	Harlev Bryghus
	Sølv	Tombstone Hvedebock	Brian Petersen og Per Lyster
	Bronze	Polkabock	Finn Milling Christensen
Lys ale	Guld	Elderdale	Thomas Rokamp
	Sølv	For Fuld Damp	Humleland
	Bronze	apa pappa	Thomas og Julle
Mørk ale	Guld	Tower of Bastrup	Brewers By Choice
	Sølv	Bitter Brown ale 2008	Broloes
	Bronze	#8 - Dr. Brown	Helleå Håndbryg
IPA	Guld	Slejpner	Munkebo mikrobryg
	Sølv	Frejabryg # 47 - CC hop II	Thomas R. Mikkelsen
	Bronze	IPA simple	kenneth larsen
Hvedeøl	Guld	Lemongrass Wit	Nick Wilder
	Sølv	Hvede	Torsten Werchmeister Hansen
	Bronze	Friggs Dragehvede	Kongskovs Haandbryggeri
Stout/Porter	Guld	Estate Stout	Masterbrew
	Sølv	Ohio Stout	Torsten Werchmeister Hansen
	Bronze	Sorte Sambo	Morten Lyng Madsen
Stærk øl	Guld	HumleHærger	Mændenes Mikrobryggeri
	Sølv	Heavy Harry	Ångström Bryg
	Bronze	Way heavy	Brian Howitz
Belgisk ale	Guld	Kongskovs Twin Peaks	Kongskovs Haandbryggeri
	Sølv	påskemarch 2008	jakob rolandsen
	Bronze	Den Stærke Bi	Humleland
Specialøl	Guld	Asgård Jul 2007	Per Lyster
	Sølv	Glædelig Jul	Christian Scheffel
	Bronze	Miriam's Ginger Ale	Thomas og Julle

Tak til sponsorerne:

[Maltbazaren](#)

[Vejers storkøb](#)

[Haandbryggeriet](#)

[Lund teknik / Beertools](#)

[Husbryggeriet Jacobsens](#) Hvor Danmarksmeesteren får tilbudt at brygge sin øl.

Vi i [foreningen af danske øldommere](#), vil gerne takke sponsorerne for deres bidrag, som er med til at gøre arrangementet realiserbar og ikke mindst noget mere festligt!

Læs mere om de flotte præmier der er sponsoreret [HER](#)

Vinderne af Danmarksmeesterskaberne i håndbryg:

Vil blive offentliggjort [HER](#) lørdag 17. maj kl. 19.00, lige efter præmieoverrækkelsen på ølfestivalen.

Nyt 12/5: Kvalifikationsrunden er afsluttet, og følgende øl går til finalen:

1A-86 1C-125 1C-146 1D-25 2A-150 2A-188 2B-32 2B-197 2F-156 3B-127 3B-147 3E-152 4E-15 4E-120 4E-196 4F-77 4G-142 4G-198 5A-161 5B-19 5B-151 5B-153 5I-122 6A-27 6B-68 6B-81 6B-87 6C-158 7A-8 7A-101 7C-107 8E-11 8F-106 8F-182 8G-137 8H-96 9A-80 9A-159 9C-115 9C-141 10C-201 10D-54 10D-114 10D-143 10E-98 10H-52 11G-76 11G-139 11G-166 11G-184

Standarden i år er rigtig høj! Der har kun været få øl som er problematiske, dvs. med point <13. Gennemsnittet ligger på 29,8 point for alle dømte øl, hvilket går i klassen "Good" lige under "Very good" som starter ved 30 point. Det synes jeg godt vi kan være bekendte... Øl der går videre til finalen ligger med et gennemsnit på 37,2, hvilket er lige under klassen Excellent - rigtig godt gået bryggere!

Tilmeldte øl

Der blev i år tilmeldt 199 øl til konkurrencen. Der er en god spredning over alle kategorier, dog som sædvanligt med flest i de Belgiske stilarter.