

Referat fra møte 29.04.25



Besøk hos ØX Tap Room

Til stede:

- 9 medlemmer og 1 ledsager. I utgangspunktet var det 13 påmeldte, men av ulike årsaker måtte 4 melde forfall. Med 1 i tillegg, ble vi likevel 10 personer.

Selve besøket:

- Allerede i inngangspartiet var temaet for kvelden satt. Det var stablet sekker med malt på begge sider. Inne i lokalene fikk vi vårt eget avlukke. President Jan Egil ønsket velkommen og overlot ordet til vår guide gjennom kvelden, Daniel Ellevsen.
- Daniel presenterte seg selv og ga oss en generell info om stedet og bryggeriet. Deretter tok han oss med på en runde i lokalene. Hele bryggeriet er synlig inne i serveringsstedet. Daniel tok oss gjennom hele prosessen fra vann og vannkvalitet, utvalget av malt, søtning (maltet selv pluss brunsukker), bruk av humle, gjæringsprosessen (bunngjæring og toppgjæring) og over til tankene med ferdige produkt.
- De produserer kun til eget bruk. Ølet må sies å være kortreist. Det var snakk om 80 meter (i ledning?) De lager ikke noe for salg i butikk. Da måtte bryggeriet vært betydelig større. Produksjonen går likevel kontinuerlig med to skift i døgnet.
- Etter runden i lokalet gikk vi tilbake til vårt eget avlukke. Her ble det prøvesmaking av i alt 6 forskjellige øltyper, fra butikkøl (4,5%) og opp til øl med styrke 7,5%. Vi fikk informasjon om tyskinspirert øl, om belgisk, engelsk og amerikanskinspirert øl. Smaken på ølet bestemmes av mange faktorer; sammensetning av vannet, type ølgjær, søtning, gjæringsprosessen, bruk av og mengde med humle m.m. Forklaringene om utviklingen av de forskjellige øltypene ble i tillegg krydret med gode historier.
- Innimellom ølsmakingen ble vi servert pizza.
- Det ble en meget trivelig og vellykket kveld med en både kunnskapsrik og humoristisk guide. Presidenten takket av Daniel Ellevsen på tradisjonelt vis med en flaske rødvin.

Referent: Ivar Hjelsvold