

## Linköping Beer Expo

I lördags gick, som alla ölintresserade människor borde veta, Linköping Beer Expo av stapeln för första gången. Självklart var vi representerade i form av Fredrik, Christian satt nämligen på en solig alptopp och tittade på utsikten. Det var dagspasset som besöktes och tur var väl det, tydligen var det fullsmockat av folk på kvällen och ölintresset verkar då också varit av mer "ge mig en ljus lager"-karaktär.. Nedan följer lite allmänna reflektioner kring mässan, personliga upplevelser och en del ölnörderi kring en del av de öl som dracks.

Inte mindre än sju (!) svenska mikrobryggerier fanns på mässan, nämligen Nils Oscar, Nynäshamns Ångbryggeri, Närke Kulturbryggeri, Oppigårds Bryggeri, Sigtuna Bryggghus, Slottskällans Bryggeri och Strömsholms Bryggghus. Utöver dessa fanns även Hantverksbryggeriet representerade i Villevalla Pubs monter. De Klomp och Bishop Arms fanns såklart där och även Wicked Wine, Great Brands och lite otippade Jolla Choklad och Dessert. Helt enkelt ett otroligt utbud!

Med mig hade jag Kenny från Villevall Pub och vi valde att inrikta oss främst på de svenska mikrobryggerierna. Jag valde att inte recensera öl på mässan utan istället bara gå runt och njuta men några höjdpunkter måste ändå nämnas. Av mikrobryggerierna var det främst Närkes Kulturbryggeri samt Nils Oscar som imponerade med öl av mycket hög kvalitet. Vi var självklart tvugna att prova Närkes "Kaggen! Stormaktsporter" som länge klassats som världens bästa öl enligt ratebeer.com. En tung imperial stout på 10% som hade en väldigt frisk smak för att vara en stout. Komplex och med en del humle i eftersmaken. Riktigt bra öl, men knappast den bästa jag druckit.

Närke utmärkte sig också med sin "Slättöl", en "Humlestyg" Pale ale gjord på endast en humlesort, Chinook om jag inte missminner mig. Oerhört trevlig med sina grapetoner. Jämfört med "cAmarillon" som tydligen var exakt samma öl fast med Amarillohumle istället var den bra mycket godare, även om Amarillo-humlen drar det längre strået doftmässigt. En av de sista ölen jag drack på mässan var också den från Närkes Kulturbryggeri, nämligen "Tanngnjost & Tanngrisnir", en dubbelbock på 7.5%. Oerhört komplex och trevlig med en del smak av rök mitt i den söta malten, definitivt den bästa ölen jag drack på mässan. Jag önskar verkligen att jag hade några flaskor att lagra för att se hur smaken utvecklas med tiden.

Hos Nils Oscar utmärkte sig deras Hop Yard IPA och Barley Wine, men inte heller Kalasölen gick av för hackor. Självklart drack vi massor av annan god öl i de andra montrarna, men det finns inte plats att nämna alla. Som helhet en fantastiskt trevlig tillställning med många intressanta samtal med ölintresserade och bryggare!