

Stensbogaard



American Brown Ale Alk. 5 %

Her får man det bedste fra USA. Der er både humle og gær, som hører til de absolut bedste i verden.

Der er brugt 5 slags malt og valset havre, som giver udpræget maltsmag med nogen sødme. Cascade og Amarillohumle giver smag og duft. Passer godt til det kolde frokostbord, eller bare som et godt glas øl. Bør nydes ved 5-12 grader.

IBU: 15 EBC: 54



Belgian Blonde Alk. 6,3 %

Belgian Blonde er øllet med det lidt uklare udseende, som skyldes det relative høje indhold af hvedemalt.

Den er brygget på en blanding specialristede malte. En overgæret, belgisk inspireret øl, brygget med humle, som bidrager til en komplet øl. Belgian Blonde er en rigtig café-øl, perlede frisk og let til trods for den relativt høje alkoholprocent.

Den er kompleks, hvor duften er domineret af frugt og smagen er en behagelig blanding af sødme og bitterstof.

Bør serveres ved 9-12 grader

IBU: 7 EBC: 7

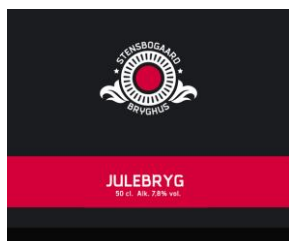


India Pale Ale Alk. 5 %

Stensbogaard Bryghus' IPA er en kraftfuld og fyldig øl med en tydelig humlekarakter. Hele 5 humlesorter fra både England og USA er valgt for at give denne øl en kraftig forfriskende bitterhed samtidig med en fremstående smag og duft af blomster, græs- og citrus. Der er anvendt en speciel gær for at forstærke frugt-aromaen i øllet. Den markante bitterhed er nænsomt afbalanceret med forskellige malttyper og honning, således at bitterhed, fylde og sødme går op i en højere enhed.

Bør serveres ved 6 -12 grader

IBU: 73 EBC: 22



Julebryg Alk 6.8 %

vi forsætter med få justeringer sidste års succes. Vi har brygget en rigtig kraftig sag med ca. 8% alk. Farven er mørk og smagen er intens med en dejlig julesødme. Du kan fornemme humle som jo er en vigtig bestandel i øl, men du kan også smage julen hvor appelsin og koriander er med til at gøre denne juleøl til en stor smagsoplevelse. Vi brygger i god tid så øllet får lov at lagre

Julestout, en kulsort øl med meget stor fylde. Den er blød og lidt sød. Her er ingen juletilsætninger, kun de rene råvarer, men i overflod. Juleøllerne passer fint til den fede julemad, eller skænk dem i et godt ølglas (gerne bovleglas) og nyd den sammen med de søde julegodter. Serveringstemperatur 5-8 C.

IBU: 19 EBC: 50

Coisbo



Queens Desire

Alk. 4.8 %

Weissbier

Queens Desire er en let og frugtig hvede øl med en let cremet fylde. Kombinationen af byg og hvedmalt er med til at give en uklar øl med et flot og fyldigt skum. En frisk øl med en mild smag. Queens Desire er perfekt at servere til lette retter. Nydes til en sommerlig salat, en sandwich, sushi eller til fiskeretter. En dejlig forfriskning til sommerens varme øjeblikke.

IBU: 25 EBC: 11



Harlem Break

Alk. 5.3%

Brown Ale

Harlem break er en amerikansk inspireret Brown Ale med en frugtig karakter. Smagen er kompleks og med spændende ristede noter. Den dybe brune farve minder om mahogni.

Harlem Break har nogle meget kraftige karamelliserede aromaer, der indbyder til harmonisk samspil med velstegt oksekød, sprængt kød, kalvelever og koldt kød såsom hamburgerryg og postejer. Kan også nydes alene eller til et vel dækket frokostbord.

IBU: 30 EBC: 53



Astoria Black

Alk. 7.2%

Imperial Stout

Astoria Black er en kraftig Stout med brændte noter fra ristet bygmalt, karamel og chokolademalt.

Den mørke krop i øllet har en blød og fyldig smag, som understreges af duften og smagen fra de lækre malttyper samt enebær og engelsk lakrids. Øllets fylde understreges af et flot og cremet skum.

Astoria Black kan nydes til dessert eller sammen med kraftige oste. Den kan også serveres en kold vinteraften i et cognacglas, hvorved de ristede noter understreges.

IBU: 55 EBC: 104

Willemose



Willemoes Stout

Alk. 6,0% vol

Sort – chokolade – kaffe

Willemoes Stout er en kraftig og fyldig overgæret øl med smag af chokolade og kaffe fra brug af ristet malt og med en behagelig bitter eftersmag. Øllets flotte mørke farve kommer gennem brugen af mørkristet malt.

Bør serveres ved 8-9 °C

IBU: 28 EBC: 140

Indslev



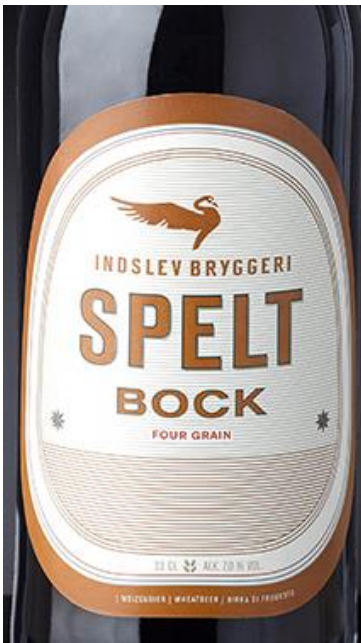
SVANE HVEDE

Styrke: 4,9%

Forfriskende, frugtig og fuld af indbydende noter af citrus, kryddernelliker og en anelse banan. Svanehvede er vores egen fortolkning af den klassiske, bayerske weissbier-tradition. Anbefales som tørstslukker til hverdag og fest.

Med den milde og gode smag er det en øl, der kan nydes året rundt. Især når du vil kæle for det gode frokostbord eller omfavne det danske køkken. Den skænkes køleskabskold i hvedeølsglas. Ryst den sidste sjat inden opskækning. Giv tid og nyd det fine skumlag, mens øllet samler sig.

IBU: 15 EBC: 9



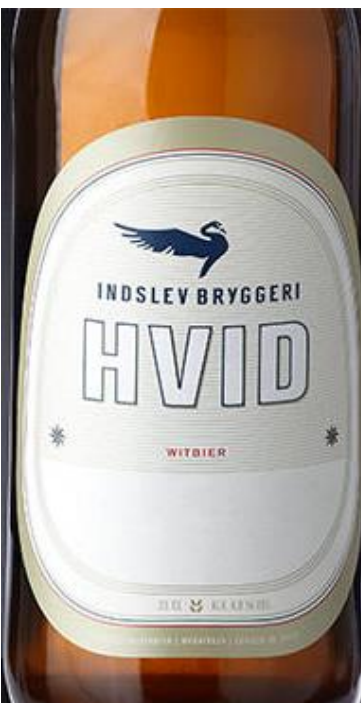
SPELT BOCK

Styrke: 7%

Spelt Bock er mørk med cremet skum og perlende små bobler. Her er det de dybe og mørke nuancer, der bringes i spil i både farve og aroma. Den er rig på smagsoplevelser og er ganske usædvanligt brygget på hele fire typer korn: hvede, byg, rug og spelt.

Det første smagsindtryk af korn, humle og de mørke maltaromaer toner over i en fin eftersmag med antydning af mørk chokolade og kaffe, som skyldes den ristede spelt. Spelt Bock er ideel til kraftige retter og ostebordet. Server den som alternativ til rødvin. Den er bedst kælderkold og i et stort glas, så den får lov at fylde og skumme.

IBU: 35 EBC: 82



HVID

Styrke: 4,4%

Snerpende frisk og alligevel blød og harmonisk. Perfekt som tørstslukker til sommerens varme øjeblikke. Slippes løs ved bordet til friskfanget fisk, skaldyr og sommerfriske salater. Hvid er brygget på hvedemalt, bygmalt og umaltet hvede fra området omkring Indslev. Som karakteristisk hvedeøl er den uklar takket være det høje proteinindhold fra hvedemalten. Skummet er højt og flot. Og som det hører sig til for en belgisk witbier, er der tilsat koriander og bitter appelsinskal, hvilket giver øllet en frisk og lækker karakter. Bør nydes køleskabskold i et stort ølgla

IBU: 10 EBC: 5

MØRK HVEDE

Styrke: 4,9%

Mørk Hvede er frugtig og fyldt med noter af citrus, banan, modne æbler og kryddernelliker og er vores fortolkning af den bayerske dunkelweizen tradition, som kan dateres tilbage til omkring 800 før vor tidsregning. Faktisk stammer de ældste spor af ølbrygning, i Europa, fra en mørk hvedeøl nedsat i en grav i Franken. Server Mørk Hvede til klassiske danske frokostretter, der jo dækker en bred palette af smagsindtryk, eller nyd den som ledsager til surkål, kogt flæsk, røget kød, grønlangkål og andre kærlige retter.

IBU: 15 EBC: 38



JULE HVEDE

Styrke: 6,5%

Da vi for længe siden bryggede denne øl første gang, var det meste julebryg sødt, mørkt, stærkt og fyldt med alt fra øverste krydderihylde. Altså ikke specielt velegnet til det gode, danske julefrokostbord. Så da planerne for vores Jule Hvede blev lagt, var vi enige om at denne øl skulle være et mildere og friskere alternativ. Jule Hvede er rødlig som mørkt rav og har en fin, afrundet maltsmag. Øllet har en god balance mellem kanel og en let, krydret sødme med strejf af nelliker. Jule Hvede har fin fylde og passer perfekt til den gode julefrokost eller julemiddagen. En blød øl, der smager som jul dufter. Julehveden er brygget på seks malttyper. Server øllet ved seks til otte grader i et højt glas, så aroma og skum får lov at træde frem. Ryst de sidste 10-15 ml inden opskænkning.

IBU: 17 EBC: 22-25



Rise bryghus



IPA ØKO



Rise Bryggeris økologiske India Pale Ale er en forfriskende og nuanceret smagsoplevelse. Vi har brygget den på det gode vand fra Rise, Pale Ale-bygmalt, sukker, humle og engelsk overgær – alt sammen økologisk, selvfølgelig. Vi har tilsat ascorbinsyre (E300); altså C-vitamin for at hæmme iltoptagelsen og sikre en god holdbarhed. Med den økologiske India Pale Ale får du den samme aromatiske og humlede ale med fint afstemt eftersmag som i den ikke-økologiske IPA. Ligesom denne, er vores økologiske IPA en rigtig læskeøl; god til sommerhygge, havearbejde – eller som velkomstdrink til salte snacks. Her kan du også trygt bruge en god sjat i madlavningen; når du ovnbraiserer, damper eller pocherer. Bedst til det lyse kød og fisken.

IBU : 25 EBC: 18

VALNØD ØKO



Rise Bryggeris økologiske valnøddeøl er lidt mildere i smagen end Hertug Hans no. 5; og så er den heller ikke så stærk. Også her har vi tilsat en anelse valnøddesirup. Det giver en helt speciel sødme og rundhed, der gør denne øl til manges favoritøl. Vi har brygget den på pilsnerbygmalt, karamelbygmalt, sortbygmalt og hvedemalt, det gode vand fra Rise samt aromahumlen Goldings. Altsammen økologisk, forstås. Der er tilsat undergær og ascorbinsyre (E300). Med valnøddesiruppen har vi opnået en harmonisk, rødbrun og stærkt undergæret "Bock"-øl, der afgiver en delikat, blød og rund valnøddearoma.

Sød og rund som den er, egner vores valnøddeøl sig rigtig godt som velkomstdrink, eller som en øl man nyder efter maden. Den gode – næsten cremede – valnøddesmag står sig bedst på egen hånd. Den er derfor også fin at stikke i kurven i stedet for en flaske vin, hvis man skal nyde sommeraftenens glæder med en, man holder vældig meget af.

IBU: 19 EBC: 29

JULE ALE ØKO



Rise Bryggeris økologiske Jule Ale er brygget af vand fra Rise, Pale Ale bygmalt, hvedemalt, sort bygmalt, karamelbygmalt og sukker; altsammen økologisk. Der er tilsat ascorbinsyre (E300). Engelsk First Gold humle er tilsat under urtkogningen i to tempi og overgæren fuldender denne traditionelt bryggede øko-Jule Ale. Hvis du holder øllet op mod lyset vil du se, at farven er dyb mørkerød. Vores brygmester har komponeret en stærk men ikke bitter ale, uden tilsætning af de sædvanlige jule- og gløggkrydderier, som ellers ses i juleøl. Det giver en juleøl, der er ren i smagen, og som pirrer og tilfredsstillende smagsløgene uden at bedøve dem.

Selvfølgelig skal denne prisvindende økologiske Jule Ale på julefrokostbordet, hvor den – takket være sin rene smag – spiller smukt sammen med hele madskalaen; fra sild og stegt fisk til de fyldige kødretter af koldt og lunt tilsnit. Ligesom vores Påske Ale kan du i princippet nyde Jule Alen hele året som allround øl til god mad.

IBU: 26 EBC: 54

Frejdahl



SKULD

Når vikingerne ikke var på togt, var der gang i gryderne. På de store kongshaller i f.eks. Gudme, Løjre og Tissø skabte kogekoner øl og skønne spiser med enkle og velvalgte råvarer. Honning, urter og andre lækkerier blev til smagfulde retter, der vakte enhver slumrende helt til dåd. Når Julen bankede på døren med frost og bid i kinderne, blev fedesvinet slagtet og Kong Frost (også kaldet Odin) blev inviteret indenfor til gilde. Denne kombination af friskhed og klassisk håndværk er kendetegnet for Frejdahl Skuld –som for øvrigt er en af de nordiske Norner fra mytologien.

En lækker, eksklusiv og økologisk juleøl i "Viking Voyage" serien fra Bryggeriet Frejdahl.

Øl brygget af bygmalt, humle og gær. Aroma af citrus, urter, sød malt og honning. Smagen er med en bittersød eftersmag, grapefrugt, modent æble og friskbagt landbrød. Farven er rav, mørk og gylden.

Alk. 5,7% vol.

IBU: 25

EBC: 45

Ørbæk Bryghus



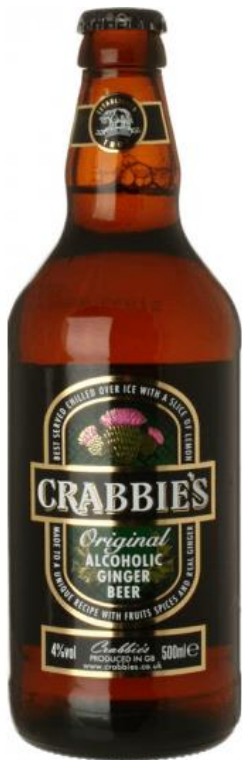
Fynsk Forår er en overgæret øl.

Under brygning tilsættes hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag og en dejlig fornemmelse af dansk forår og sommer.

IBU: 15

EBC: 16

Crabbies



Crabbies oprindelige Alcoholic Ginger Beer er lavet til en opskrift med 4 nært bevogtet hemmelige ingredienser. De er kombineret med ingefær afsendt fra Fjernøsten, gennemsyret i op til 6 uger at producere sin dybe, lækker krydret smag.

Det tager smag og fantasi til at skabe en drink så lækker, at den står sin prøve. Rødderne af den særprægede Crabbies s Alcoholic Ginger Beer strækker sig hele vejen tilbage til 1801. John Crabbie kapitaliseres på den nærliggende havn Leith, Edinburgh, giver ham adgang til ingredienser fra mange nationer. Han fremskaffede den fineste ingefær og eksotiske krydderier; starte en arv, der ville vare for de kommende generationer.



| | | |
|----------------|------------|------------|
| Grøn Tuborg | IBU: 6-12 | EBC:20-30 |
| Tuborg Classic | IBU: 16-20 | EBC: 20-23 |
| Rød Tuborg | IBU: 21-26 | EBC: 30-33 |



| | | |
|----------------|---------|---------|
| Odense Pilsner | IBU: 19 | EBC: 7 |
| Odense Classic | IBU: 20 | EBC: 14 |
| Odense 1859 | IBU: 20 | EBC: 27 |

FADØL



ALE NO 24 – 6.5 %

Ale No 24 er en overgæret ale med viniøs smag og undertoner af mørke frugter som bl.a. blommer samt en anelse lakrids

IBU: 20 EBC: 70



Willemoes Pilsner – 4.8 %

Denne øl er udviklet specielt til fadølsmarkedet og serveres derfor udelukkende "frisk fra fad". Øllen har en udpræget hamonisk bitterhed af middel intensitet.

Aromaen er tydeligt præget af blomster og frugt som stammer fra den udvalgte undergær i kombination med den tyske Saphir humle.

IBU: 22 EBC: 12



ALE NO 16

Ale No 16 er en mørk, overgæret guldøl. De er brygget på vand, malt, humle samt original engelsk gær. Øllet har en maltet smag med et strejf af nødder, en let ristet aroma og en tilpas sødme. Ale No. 16 kan for eksempel nydes sammen med friskbagte kerneboller, goudaost med valnødder eller lagret spegepølse.

IBU: 20 EBC: 45