



Ølsmagning Ulstrup Whisky- og Øllaug – Fredag d. 26. november 2010

Nr. 1: Danmark – Mikkeller – It's Alive 8 % - 0,75 l. og It's Alive White Wine 9 % - 0,375 l.

It's Alive! er Mikkellers svar på og hyldest til trappistølten Orval. It's Alive En godt humlet og let-drikkelig øl. Farven er ravgul, skummet står højt, hvidt og tæt. Brettanomyceskulturen er medvirkende til, at It's Alive er under fortsat udvikling i flasken.

White Wine er lagret på hvidvinsfade i 7 måneder. Nydes ved 4 – 6 grader.

Normalpris It's Alive 72 kr. – Tilbud 50 kr.

Normalpris It's Alive White Wine 72 kr. – Tilbud 50 kr.

Nr. 2: Danmark – Warwik Bryghus – Hjertensfryd Julebryg 8 % - 0,5 l.

En fransk Biere de Garde, tilsat lidt appelsinskal og koriander for at give et touch af jul. Blev i 2009 kåret til Danmarks bedste juleøl af Danske Ølentusiaster.

Serveres ved 5 – 8 grader.

Normalpris 40 kr. – Tilbud 30 kr.

Nr. 3: Belgien - Slaapmutske Christmas Dubbel 7,4 % - 0,33 og 0,75 liter

Klassisk overgæret mørk belgisk dubbel, der eftergærer på flaske. Der er anvendt forskellige bygmalte, der giver den flotte nøddebrune farve. Anvendelsen af forskellige humletyper giver en kraftig smag med en krydret og let bitter eftersmag. Skummet er fint og cremet og bliver hængende i glasset. Laves i en speciel juleversion, der allerede har fejret store triumfer. Bl.a. kåret til Danmarks bedste udenlandske juleøl af Danske Ølentusiaster 2009. En øl der er god til kraftigt kød.

Serveres ved 7 – 10 grader.

Normalpris 25 kr. – Tilbud 15 kr.

Nr. 4: Danmark – Warwik Bryghus – Sankt Hans Dubbel 4,8 % - 0,5 l. & Sankt Jacobi Dubbel 8,1 % - 0,5 l.

Sankt Hans og Sankt Jacobi er begge brygget på samme opskrift med 5 forskellige typer malt, men med en lidt anden brygmetode og en anden type gær har man fået lavet 2 relativt forskellige typer øl.

Begge typer er gode madøl, der matcher en solid frokost eller gode kraftige danske retter, fx juleanden.

Normalpris 35 kr. – Tilbud 25 kr.



Ølsmagning Ulstrup Whisky- og Øllaug – Fredag d. 26. november 2010

Nr.5: Tyskland – Kulmbacher Brauerei – Mönchshof Schwarzbier 4,9 % - 0,5 l. & Eisbock 9,2 %, - 0,33 l.

Schwarzbier er en klassisk østtysk øltype, sort, fyldig og sød. Eisbock nn meget stærk og fyldig frysedestilleret version af samme øl. Schwarz er god i sommervarmen eller til kraftige gryderetter eller vildt mens Eisbock passer til de fleste desserter, eller drikkes i cognacglas til kaffen.

Bør serveres ved 6 -14 grader.

Normalpris 25 kr. – Tilbud 15 kr.

Nr. 6: Danmark – Mikkeller SLH 2010 10,9 % - 0,75 l. & BA SLH 2009 11 % - 0,375 l.

Mikkellers faste bud på en belgisk juleøl. Mørk, kraftig og sød.

BA er en fadlagret version af 2009 udgaven. Lagret 4 måneder på rødvinsfade.

Normalpris SLH2010 75 kr. – Tilbud 60 kr.

Normalpris BA SLH 85 kr. – Tilbud 60 kr.

Nr. 7: Norge – Nøgne Ø – Red Horizon – 17 % - 0,25 l.

Denne øl brygges udelukkende med den berømte gær (nr.7) fra Masumi Sake i Nagano, Japan. Øllen gæres ved lav temperatur ligesom hoved bryggerne fra Masumi har tilrådet. Det gør at gæren afgiver den berømte nr. 7's frugtige smag. Det er en øl, men den har smagsnuancer man ellers finder i Sake. En fantastisk kombination.

Normalpris 65 kr. – Tilbud 50 kr.

Nr. 8 – Danmark – Amager Bryghus – Hr. Frederiksen 10,5 % - 0,5 l. & Portvinsl. Hr. F 11 % - 0,375 l.

Allerede når den hældes op i glasset, fornemmes det med det samme, at Hr. Frederiksen er en herre med både potens og stor personlighed. Bogsort som Hr. Frederiksens humor er denne "Imperial Stout" efter amerikansk forbillede med et tæt og cremet, lysebrunt skum, som efterlader pikante blonder i glasset, efterhånden som det modstræbende lægger sig.

Den lagrede udgave har "hvilet" 12 måneder på portvinsfade, hvilket har slebet lidt af kanterne, men fortsat en potent og kraftig humlet øl.

Normalpris Hr. F 69 kr. – Tilbud 50 kr.

Normalpris Fadlagret Hr. F 89 kr. – Tilbud 60 kr.