

Specialøl hos Brød & Co



Smagsoplevelser fra nogle af verdens mest velansete bryggerier.
Let, friskt, frugtigt, surt, bittert, sødt, sort og tungt.

Udvalg pr. 08. juni 2017



<http://smagpaaollet.dk>

Lette & Lyse Øl

Brouwerij Van Steenberge - Celis White. 5%, 25cl - 29.-

Belgisk hvedeøl (witbier) brygget af manden, der i 1960 lavede den originale opskrift for Hoegaarden. Celis White er hans bud på den ultimative øl i denne lette lyse stilart.

Westmalle - Tripel. 9,5%, 33cl - 39,-

En sand fornøjelse af en tripel fra dette trappistbryggeri. Masser af fylde og sødme der gør denne øl utroligt letdrikkelige og farlig da man ikke på nogen måde bemærker de 9,5%

Brasserie D'Achoffe - La chouffe. 8%, 75cl - 89,-

Lys og stærk belgisk øl der har noter af krydderi, appelsinskral og mild humlebitterhed. Her skinner de 8% lidt mere igennem og giver en varmende fornemmelse i munden.

Brasserie Dupont - Avec les bon Vœux. 9,5%, 37.5cl - 69.-

Fra restauranten i Belgien med det verdensberømte bryggeri. De specialiserer sig i lette lyse øl med saison-gær, der giver en "funky" smag. Her i deres juleudgave, der dog intet med jul har at gøre. En tør og letkrydret smag rammer ens smagsløg, men med en del mere sødme end deres standard saison... Og mere alkohol.

Brasserie Dupont - Saison dupont. 6,5%, 33cl - 39,-

En utrolig letdrikkelig let tør og strågul ale, med noter af koriander og peber. En øl der af mange ses som den sande saison og som andre i kategorien holdes op imod.

Trappistenabdij De Achelse Kluis - Achel 8 Blond. 8%, 33cl - 49.-

Fra det mindste af de seks bryggerier på belgiske trappistklostre, kommer her deres klassiske lyse frugtige blond i den ekstra smagfulde 8% udgave.

Brouwerij Bosteels - Tripel Karmeliet. 8.4%, 33cl - 49.-

En klassiker inden for specialøl, og efter mange ølnørders mening den ultimative lyse belgiske øl. Man finder den runde frugtighed der gør lyse belgiske ales så let-tilgængelige, men også nogle meget behagelige noter af mere floral karakter, man kan gå på opdagelse i.

Humlede & Bitre Øl

Beerbliotek - Moment of clarity 4,7% 33cl - 59,-

Dette års festivalbryg til Göteborg beer week. Hvert år får et nyt svensk bryggeri lov til at lave en øl der kun må produceres det år. Arvtageren til den mest hypede øl sidste år. Her en session IPA brygget med store mængder citra og simcoe humle der giver en dejlig smag af citrus og ananas. Forholdsvist lav bitterhed med store mængder frugtig aroma og smag.

Brewski - Mango feber, 8%, 33cl - 69,-

Øllen der gjorde dette svenske bryggeri til et kendt brand blandt alle europas ølnørder. En velhumlet double IPA med masser af mosaic humle der giver en tropisk smag af mango. Dette forstærkes af at der tilsættes mango til brygget. En frugt bombe der med sin sødme og lette bitterhed gør sig helt fantastisk på terrassen i solen, eller når man ønsker at drømme sig til varmere grader.

Magic Rock Brewing - Cannonball, 7.4%, 33cl - 49,-

Fra IPA'ens oprindelsesland England kommer her en rigtig humlebombe til IPA-entusiastene. Hvor den klassiske britiske IPA er let og bitter, er Cannonball dog fra den amerikanske skole, hvor bitterheden får kamp til strengen af frugtige og krydrede noter.

Syrlige & Frugtige Øl

Brouwerij Lindemans - Framboise, 2.5%, 25cl - 35,-

Lindemans er et af de legendariske belgiske lambic-bryggerier, hvor man specialiserer sig i syrligt øl. Her en behagelig syrlig frugtøl med store mængder hindbær tilsat under gæringen.

Brouwerij Lindemans - Pêcheresse, 2.5%, 25cl - 35,-

Som ved Framboise er den sødlige frugtighed sat over syrligheden. Her med ferskener.

Brouwerij Lindemans - Apple, 3.5%, 25cl - 35,-

Som ved foregående, nu med æbler der gør denne øl til en hybrid imellem øl og cider.

Brouwerij Lindemans - Gueuze Cuvée René, 5.5%, 37,5cl - 59,-

Gueuze er vildgæret øl (lambic) uden frugter tilsat under gæringen, der foregår i den belgiske Zenne-dal. For nogen voldsomt surt men for andre delikat. Cuvée René består af 2/3 "ung" lambic på 1 år blandet med 1/3, der har ligget og boblet i mindst 3 år.

Brouwerij Rodenbach - Grand Cru. 5%, 33cl - 49,-

Den perfekte introduktion til det sure øl, hvor noter af træ og malt-dybde blander sig raffineret med surheden. Blanding af 1/3 "ung" 1 år gammel øl og 2/3 lagret i mindst 2 år.

Mørke & Tunge Øl

Corsendonk - Pater. 7,5%, 33cl - 39.-

En øl af typen abbey brown ale eller dubbel. En øl med noter af mørke skovbær, karamel og chokolade. En høj karbonering gør den let drikkelig og giver den et let udtryk på tungen

Mikkeller - Porter. 8%, 33cl - 59.-

Solid ærlig porter med en røget kant. Bemærk: KUN 8%.

Brouwerij De Molen - Tsarina Esra. 10,1%, 33cl - 79.-

Imperial porter fra Holland i samme familie som Limfjorsporteren, men med mere af alting. Malten er ekstra brændt, og der er tilsat rigeligt humle, så den sorte suppe får en bitter kant.

De Struise Brouwers - Sint Amatus Oostvleteren 12. 11%, 33cl - 69.-

Tung sødlig belgisk Quadrupel der får selv den mest tavse trappist-munk til at bøvse af glæde. En potent moderne konkurrent til den klassiske Westvleteren 12, men som lige får lov til at ligge og svømme på nogle Kentucky bourbon tønner inden den kommer på flaske.

Mikkeller - Beer Geek Dessert. 11%, 33cl - 89.-

Særudgave af Mikkeller's nyklassiker Beer Geek Breakfast, der er en fuldfed imperial stout brygget med store mængder kaffegrums. Her også tilsat vanilje og kakao for elegant sødme.