

# TAWØL – Julebryg smagning 2016!

## 1. Fur julefrokost

2,7%vol

FUR JULEFROKOST er på 2,7 %. Der er tale om en overgæret øl af typen **ale**. En rolig og klar øl med en mørk, ravgylden farve. Små boblende med tæt cremefarvet skum, der giver fine blonder på glasset, og med fine humlenuancer med noter af lakrids og røgmalt. FUR JULEFROKOST er specielt velegnet til det danske julefrokostbord, og udmærker sig ved sin lave alkoholprocent på 2,7%. Forsiden er billedet af et Sildefossil fundet i moleret på Fur.



## 2. Svaneke bryghus: Julebirk

6.5%vol

**Lys belgisk ale** med birkeblad og hibiscus. En gylden belgisk ale med udpræget hvid skumhat. De tilsatte hibiscusblomster og birkeblade komplementerer denne øl med frugtig syrlighed og en sødmefuld smag af skov og urter. Overgæret.



## 3. Mikkeller : Ris A La M'ale

8,0%vol (75 kr 75cl)

Dufter og ligner en **belgisk kirsebær øl**, men er mere bitter og tør. Bitterheden kan komme fra både humle, kirsebær og mandler, men mon ikke humlen i humlenørden Mikkel Borg Bjergsø's øl spiller en afgørende rolle. Heldigvis er den næsten lige så syrlig, som den er sød. Også aromaer af rød grape og vanilje.



## 4. Indslev bryghus: Frederiks julehvede 8,0%vol

Denne **hvede bock** er opkaldt efter bryggeriets grundlægger og brygget med gavmilde mængder humle.

Vi ønskede en lidt tungere juleøl, der for alt i verden ikke måtte blive en klistret omgang krydderkage, så vi besluttede os for at komme masser af amerikansk humle med i gryden. På den måde får maltens sødme nemlig noget kvalificeret modspil. Det har resulteret i en rødbrun ale med et højt og massivt skum, en god aroma af gran, citrusfrugter, karamel og mørkt brød, og en fyldig og fed smag af malt, der afsluttes i en lang eftersmag, hvor humlen endnu en gang kommer til sin ret. Server Frederiks Jul i store glas og nyd øllet i en stille stund, ved kaminen eller fjernsynet, eller prøv den til sæsonens kraftige retter - Frederiks Jul kan sagtens følge med..



## 5. Vestfyen Willemoes Jul 2016

8,2%vol

I forkæles i år med en **Black Imperial Doppelbock**. Aromaen er præget af intensiv chokolade, sødt korn og biscuit note. Smagen er fyldig, varmende og vinøs med et strejf af lakrids og ristet korn. Denne mørke og karakterfulde øl er afrundet med en nobel aromahumle, som bidrager med diskrete blomsteragtige noter.



**PAUSE med smørebrød og en Tuborg sneøl - i år tilsat lakrids!!**

## 6. Gourmet Bryggeriet (Harboe): Belgisk jul

8,5%vol

Harboe, der ejer Gourmet Bryggeriet, får brygget denne øl, og den tilhørende serie bestående af bl.a. en Tripel - en Belgisk IPA m.m. - i Belgien hos det anderkendte bryggeri Het Anker, som er kendt for den prisvindende Gouden Carolus Christmas.- GB Jul er en sødmefuld light-udgave af den belgiske klassiker med smags-, og duftnuancer som fx overmodne blommer, svesker, rosiner, kanel, koriander og anis.



## 7. Fur: Christmas ale

9,4%vol

FUR CHRISTMAS ALE er en kompleks julebryg af typen **Belgian Strong Dark Ale** med muscovadosukker og amerikansk humle. FUR CHRISTMAS ALE passer perfekt til den kraftige julemad, men er også glimrende til enhver hyggestund. Nyd den - det fortjener den! Den vil udvikle sig flot i mange år, og der vil med tiden kunne forekomme et let, naturligt bundfald. Forsidebilledet er et mere end 55 mio. år gammelt fossil af en guldlaks, fundet i moleret på Fur.



## 8. Amager Bryghus Reindeer Fuel

10%vol

10% Barley Wine - en øl som Amager Bryghus vil udgive hvert år til jul i begrænset oplag.

Hvert år vil opskriften varieres en smule.



## Hancock: Julebryg

10,5%vol.

Lagres 1½ år ved frysepunktet inden den tappes. Under denne lange lagringstid udvikles de forskellige smagsnuancer som er med til at give julebryggen sin helt egen smag med enorm maltfylde og afrundet humlekarakter. Måske den stærkeste dansk bryggede julebryg. 100% Saaz humle. **Det tager mindst 540 dage at lave en Jule Bryg.**



## 2 ØL: Julemælk½

15%vol

(sponsoreret af MENY Bjerringbro)

Den kulsorte stout er på en gang både lumske og lækker.

De 15 procent er pakket godt ind af den olierede og sødmefulde smag, hvor der er velmagende indslag af kaffe, svesker, lakrids og vanilje.

Der er dog ikke meget jul over øllen, til gengæld kan man blive helt salig af julemælken.



**Vel mødt til en hyggelig aften**

**ØL udvalget**