

Bryghuset No5 i Holbæk har mange øl men få skiller sig ud.

Denne gang var det Jacob Hertz der havde tilbudt at stå for smagningen. I løbet af planlægningen havde han været godt rundt om mange forskellige emner. Men han endte på at lave en smagning af Bryghuset No5 fra Holbæk.

Det skulle vise af dette emne var et rigtig godt valg, for denne gang var der hele 22 tilmeldte.

Således mødte 22 medlemmer op i Borgernes hus den 23/9 kl. 19, og lidt over syv kunne vi så byde velkomne, og smagningen startede.

Jacob været en smut i Holbæk for at købe øl. Han havde fået fat i hele 14 forskellige øl, dog med det at den ene nok var et fejl bryg.

Så vi skyndte os i gang for at kunne nå at smage dem alle. Nede under er der en beskrivelse af hvad der blev smagt.

Mens vi smagte fortalte Jacob lidt om bryggeriet, og lidt om den kvindelige brygger.

Øllene blev smagt mens der gik en livlig snak om hvordan de smagte. Dog var den overordnede melding at den var ok øl men ikke noget specielt. Dog med deres undtagelse deres dessert øl, som bestemte skal smages til en dejlig dessert en dag.

Vi takker Jacob for at tage opgaven på sig, og lede os godt gennem smagningen som gik super godt.

No5 Pilsner

Dens Pilsner er tyskinspireret med rigelig god pilsnermalt samt umaltet byg fra Maglegård og en sydtysk bitterhumle. Men de har givet den et lille eksotisk twist. En øl til dig, som godt kan lide en traditionel pilsner, men også er parat til en som har lidt mere af det hele.

Alkohol: 5.5%

Maglesø Sommerbryg

Brygget på 60% bygmalt og 40% lokalt dyrket, økologisk, umaltet spelt, tilsat hyldeblomst, citron og appelsin.

Alkohol: 5.5%

Schwartz Bier

Deres Schwarzbier er om ikke direkte sort så en orangebrun øl med et nydeligt beige skum. Både duft og smag præges af blidt ristede malte med en antydning af vanilje og brændt karamel. En øl til dig som måske nok er til pilsnere, men godt kan li' dem både mørkere og lidt mere ristede i smagen.

Alkohol: 5.6%

Forårsbryg

Holbæk Forårsbryg er en lys og let drikkelig ale. Den er fyldig men alligevel frisk og med et strejf af citrus. Trods den milde karakter gemmer der sig en lille djævel i bryggen, idet den har en alkoholprocent på 6,3. Der er brugt tre forskellige typer malt, og den er gæret med to typer gær: én der giver den milde, bløde smag og en belgisk gærtype, der giver øllet en robust og fyldigere karakter. Urten er kogt med husets bitterhumle, og ad to omgange er der tilsat en forfriskende aromahumle.

Alkohol: 6.3%

Arnakke Humle

Lys, frugtig ale efter engelsk forbillede med masser af smag fra Marris Otter malten og den originale Whitbread gær. Duften er krydret med Saazer humle, og den fyldige øl har tydelig humlekarakter.

Alkohol: 6.5%

Mørk Femmer

Deres Mørk Femmer er en nøddebrun tyskinspireret Bock, sprængfyldt med masser af Münchener Malt, den rummer både karamelnoter med også et diskret strejf af kaffe. En øl til dig, som sagtens kan se charmen i en lille fyldig kraftkarl! Mørk Femmer går godt i spænd med de lidt kraftigere kødretter, oste eller bare som en rar hyggeøl.

Alkohol: 6.0%

Bysø Brown

Bysøen ligger i Holbæks centrum – ikke langt fra deres bryggeri i Nygade. Den lille sø, der stammer helt tilbage fra middelalderen, er omgivet af en hyggelig blomster- og bypark og er absolut et besøg værd. Bysø Brown er blevet justeret et par gange, indtil den fik sin endelige form i 2007.

Det er en fyldig ale med masser af smag de tre forskellige malte. Øllen afrundes med noter af nødder og frugt.

Alkohol: 6.5%

Munkholmer

Denne natsorte øl er husets specialitet. Typemæssigt smager den som en blanding af stout og schwarzbier. Den mørke, ristede malt tilfører øllet en karakteristisk smag med noter af kaffe og mørk chokolade. Den har tydelig "mørk" smag, men er alligevel let og forfriskende

Alkohol: 6.5%.

Honeymoon

Deres Honeymoon er en gylden ale med et livligt hvidt skum. Den tilsatte honning er gæret helt ud og efterlader næsten ingen sødme men derimod en varmende alkohol, som næsten garanteret vil få dig til summe som en....En øl til dig som har en romantisk tand men ikke råd til hverken giftermål eller bryllupsrejse..

Alkohol: 7.0%

Høstbryg

I bryghusets gårdhave stod et af de smukke mispeltræer. De aromatiske frugter blev brugt i Høstbryggen, som er en af verdens uhyre få mispel-øl. Den blev produceret første gang i 2008. Det er en ravfarvet øl, fyldig og med en aromatisk duft og en letkrydret smag af frugt og sensommerblomster. Drik den først, når høsten er kommet i hus, for det er en øl for feststemte, granvoksne karle.

Lys Doppelbock med Mispel.

Alkohol: 9.5%

Whiskey Stout

Ordet Whisky kommer fra det gæliske "uisge beatha", der betyder "livets vand". "Whisky" er den oprindelige skotske stavemåde, mens irerne og amerikanerne skriver det "Whiskey". Og det er netop amerikansk Bourbon Whiskey vi bruger i denne livgivende og spirituelle udvikling af vores Munkholmer. Whiskey-varianten blev brygget første gang i 2007. Whiskey Stout er en blød og rund stout, der egner sig fortrinligt til afslappede stunder. Smagen rummer noter af kaffe, mørk chokolade og vanilje med en diskret afrunding af whiskey.

Alkohol: 7.5%

Gylden Dessertøl

Deres Gyldne Dessert Øl er en øl, hvor du roligt kan glemme alt, hvad du troede, du vidste om øl! Baseret på Holbæk Bryghus Høstbryg som vi har givet en helt særlig og hemmelig behandling. Sød, stærk og meget fyldig – næsten uden kulsyre. En øl til dig som ikke er bange for at smage en øl, der minder mere om Sherry.

Alkohol: 14.0%

Sort Dessertøl

Deres Sort Dessertøl er lavet på No5 Schwarzbier og så udsat for vores helt unikke dessertøl-teknik afsluttet med en lagring og modning i hele 3 måneder. Blød, lækker og anderledes. En øl til dig som rummer en indre ølhund, men alligevel elsker Portvin til din dessert.

Alkohol: 14.0%

Stemnings billeder

