



## Naturøl er lig med Herslev Bryghus



Onsdag den 27. marts 2022, var det blevet tid til dette års marts smagning. Lokalafdelingens kasserer havde taget opgaven med at arrangere denne smagning. Peter var gået i tænkeboksen og kom frem til han gerne ville dele sin passion for Herslev Bryghus øl med resten af lokalafdelingen.

Så Peter lagde op til en smagning med emnet Øl fra Herslev Bryghus. Det skulle vise sig at det ikke kun er Peter der syntes dette var en god idé. For første gang i 10 år måtte vi melde alt udsolgt, dermed var der solgt 30 pladser, men der kom desværre et par afbud på dagen.

Men Der var en del nye medlemmer med til denne smagning, samt en del fra nabolokalafdelingerne. Det er jo altid dejligt at se nye, men også se venner fra andre områder.



Men tilbage til smagningen, hvor Peter fortalte lidt kort om Herslev Bryghus og deres filosofi med at bruge lokalråvare, helst fra deres egen marker. Og så kunne vi ellers gå genne 10 dejlige på, hvor til der blev knyttet en lille fortælling om hvad hver øl var for en.

Der var general enighed om at Herslev Bryghus Leverer rigtig gode øl, dog uden det er noget ekstremt over dem.

Under hele aften var det rigtig god snak rundt ved bordene og øllene blev flittigt diskuteret. Men som næsten altid var meningene blandet om alle øllene. Således var der hele tiden nogle der syntes det var en super øl, samtidigt med andre ikke var så stor tilhænger af den. Men vi kan konkludere at alle havde fået serveret noget de rigtig godt kunne lide da de gik hjem efter den sidste øl.

Aften blev sluttet af med reklame for de kommende smagninger og ølfestivalen, og det førte da også til flere købte billetter til vores kommende smagninger, så tror vi måske kommer til at opleve udsolgt flere gange i dette forår.

	<p><b>DET BITRE MED DET SALTE</b></p> <p>HUMLET &amp; FRISK ØKO IPA. Citrus- blomsternoter med fuld kraft på bitterheden fra de økologiske humlesorter Simcoe, Amarillo 0 og Citra. Som du kender og elsker IPA, men ud med uden Tømmermænd. Den perfekte alkoholfri partner til krydret mad, eller bare som en frisk tår i solen</p>
	<p><b>ØKOLOGISK LANDØL</b></p> <p>Lav alkohol og høj smag- Økologisk Landøl er inspireret af gammel dansk bondeøl, den type tørstslukker under arbejdet, der blev brygget på gårdene i gamle dage. De har ønsket at fremstille en øl med lav alkoholprocent uden at gå på kompromis med smagen</p>
	<p><b>ØKOLOGISK HØST</b></p> <p>Boblende Saison-øl, med let humle og syre. Deres økologiske Høst er inspireret af den nordfranske økologiske Høst er inspireret af den nordfranske øltype, Saison. Det er let humlet øl med en frisk syrlighed og imødekomende krydret smag. Saison betyder årstid på fransk, og en klassisk Saison er krydret, boblende og frugtig. Traditionelt blev Saison brygget om vinteren af franske bønder, så de havde noget at drikke, når de gik i, arken om sommeren.</p>
	<p><b>MARK KIRSEBÆR</b></p> <p>Mørkerød, Aromatisk, boblen de og meget forførende. Prisvindende, vinøs og mørkerød sour beer – brygget på lokale kirsebær. 100% terroir-bryg, hvor de har erstattet humlen med hø fra markerne i Herslev. Øllet er spontangæret med hjælp fra mikroorganismer i luften og tilsat Herslevs egen byg og lokale Stevnsberg kirsebær. Derfor smager den ikke som en klassisk øl – her er det nemlig vildgæret hø, som giver et helt særligt cider-lækker twist til øllet</p>

	<p><b>ØKOLOGISK WIENER KLASSIK</b></p> <p>En økologiske dansk brygget lager i klassisk wienertradition. Den er brygget efter udødelige Vienna lager-forskrifter:      Undergæret øl på en base af wienermalt, understøttet med münchenemalt og karamel malte. Det gør smagen sødere, mere ristet og maltet og farvemæssigt mørkere end en pilsner. Bitterhumlen Perle giver en ren og afrundet bitterhed, med en sødlig blomstret, let krydret finish.</p>
	<p><b>ØKOLOGISK PILSNER</b></p> <p>Single malt, single hop pilsner på Herslevs malt og økologisk Magnum Humle. Klarhed i Udseende og smag.      En pilsner skal være lige til at skylle ned, med kraft på humlebitterheden og maltfylden. Maltfylden er ikke et ord man forbinder med pilsner, for det lyder tungt. Men maltfylden skaber den essentielle balance, så øllen glider lige ned,</p>
	<p><b>ØKOLOGISK PÅSKEBRYG</b></p> <p>Humlen skaber forårssmag i denne nuancerede påskeøl.      Pale Ale med maltfylden i smagen og finde nuancer af blomster og citrus. Ren og Skarp Bitterhed og smager af forår.</p>
	<p><b>ØKOLOGISK FORÅRSBRYG</b></p> <p>Dyb og humlet, gul som forårssolen. Forårsbryggen er en af sværvægterne, med en dyb maltsødme, og en alkoholprocent der sniger sig helt op på 8%      Den er brygget på ABBY Ale gær. Balancepunktet ligger mellem sødmen fra malten og den dybe alkohol, og Citrus-agtige Cascade</p>
	<p><b>RUGØL</b></p> <p>Aromatisk rug og honning i traditionsrigt bryg. Amber Ale brygget med rugmalt, og tilsat lokal honning. Rugen går øllen rund og fyldig med en markant maltsmag, og honningen bidrager med aromatisk sødme. Humlen skaber balance ved at give tilpas bitterhed og et strejf af citrus i eftersmagen</p>



### ØKOLOGISKE PORTER

En afrundet porter med en frugtig bitterhed. Øllets sorte farve kommer fra den ristede bygmalt, og smagen er blommeagtigt mørk med runde chokoladedybder. Skummet er tykt, stabilt og lyst nougatfarvet, og konsistensen fyldig og cremet. Udover blomme og chokolade, her duften noter af mørk karamel, rosiner, en snert mokka og en balanceret bitterhed