

Grillen blev tændt.....

Sommeren kom til Lyngby, samme dag som Lokalafdelingen København Nord valgte at afholde sig grill arrangement.

Således mødte medlemmerne op den 14/6 ved Tyrolerhuset, til en tændt grill og et fadølsanlæg det snurrede.

Da folk mødte om fik de en dejlig kold fadøl til at starte på, efterhånden som alle var kommet blev der lagt bøffer på grillen.

Da bøfferne så var færdige kunne deltagerne kaste sig over alt det dejlige hjemmelavet mad der var bragt fra af formandingen.

Mens sulten blev stillet, kom de øl der var planlagt frem på bordet, således at vi kom igennem de øl der er beskrevet her under.

Men da vi i det sidste stykke tid har fået samlet nogle flasker sammen fra de forskellige smagninger var der mange andre øl med til denne fest.

SÅ sidst på eftermiddagen var der vil smagt på mere end 10 forskellige øl, og de 15 liter fadøl var drukket. og deltagerne kunne rydder op.

Dagen sluttede af med at der blev ønsket god ferie og sommer, og alle gik hjem i det gode sommervejr.

Mark #1 - Herslev

6,0%

Vores mark og gode håndværk på flaske.

Denne øl er udelukket brygget med lokale råvarer, korn og hø.

Det er teori, vores landbrug, vores liv og identitet. Smager af rabarber, en tur rundt i frugthaven. Masser frisk syren fra gæringen med hø. Kan bruges som aperitif, til grønne forretter, fisk og skaldyr eller bare drikkes i godt selskab. Mere nordisk bliver det ikke.

Indhold: Økologisk bygmalt og hø, gær.

Skands 10 års jubilæumsbryg

10%

Et specialbryg fremstillet i anledningen af bryggeriets 10 års fødselsdag den 9. juni 2014.

En belgisk inspireret øl brygget på 10 forskellige specialmalte, gæret med både øl og vin gær, som giver maltet og frugtagtig duft samt en vinøs smag.

Øllen er lagret på egespåner, hvilket giver en fyldig og rund fadsmag.

Willemoes jubilæums bryg

7,0%

I maj 2004 blev den første specialøl under det stolte navn Willemoes præsenteret ved den store danske Ølfestival i København.

Vi vil gerne fejre 10året sammen med jer, derfor er vi i fuld gang med at brygge en jubilæumsbryg særligt til lejligheden og med det simple formål at forkæle enhver Willemoes-nyder.

De to brygmestre, der siden 2004 har stået bag Willemoes-serien er gået sammen om at brygge en Imperial Brown Ale, hvor chokolademaltens ristede toner giver perfekt modspil til sveskernes syrlighed.

Bryggen er til sidst krydret med den eksklusive Royal Danish Navy Rum. en ægte dansk flåderom, genskabt efter apoteker A.H. Riises originale recept på den rom, han kreerede og leverede til flådens skibe.

Chili Klaus Ghost - Midtfyns Bryghus

9,2%

Denne chiliøl er et samarbejde mellem Midtfyns Bryghus og Chili Klaus.

Den er lavet med Ghost chilien, Bhut Jolokia, som er en af de mest berømte og berygtede chilier i verden. Berygtet for sin intense styrke på over 1.000.000 SHU og berømt for sin søde chilismag.

Her har Midtfyns Bryghus endnu engang lavet en Chili øl som kommer til at give genlyd i ølverden.

Black lager (fadøl) - Hancock

5%

Hancock Black Lager er som classic-typen, en mørk øl brygget med lagermalt. Dette giver i modsætning til pilsnermalt en mørkere farve samt en mere fyldig øl. På trods af den større fylde, er alkoholstyrken den samme som pilsnerøllen, Høker Bajer. Det tager mindst 90 dage at lave en Hancock Black Lager.

Stemnings billeder

