

## Op, ned og op igen



Den 24. maj 2018 var det tid til vores april smagning. Denne gang fik vi fint besøg fra Fyn. Anders Coisbo var forbi og fortælle om sit nye brandt The Man Behind.

Selvom det var lidt svært at få folk til at tilmelde sig denne smagning kom vi op på hele 19 tilmeldinger. Så vi kunne sidde og nyde de gode historier som Anders kunne fortælle om sin tid hos Coisbo Beer og nu under sin opstart med The Man Behind.

Undervej i Andres gode fortællinger fik vi lov til at smage hans 3 nye dåse øl i sortimanget. Men der blev også plads til et par af de sambyg han har nået at få lavet.

Det blev et en del snak om hvad der skal ske i fremtiden, og efter spørge lysten at dømme lyder det til at Anders har gang i noget rigtigt.

En stor tak til Anders, for at han valgte at komme en tur forbi Søborg og fortælle om sine dejlige øl.

## The man behind - Beijing



ABV: 5%

En gylden solskinsdråbe.

Skønhedens inderste væsen – klar og kold på en rimdækket eng ved solopgang. Florlet lys, der danser gennem en netop udsprungne forårsskov, saftiggrøn og forheksende. Forfriskende som køligt saltvand, der rammer varm hud på endeløse julidage ved stranden.

Frydefuld, spændende og forførende. Klar til at slukke tørsten, åbne ballet, sætte gang i gaden og slippe gækken løs. Klar til at sætte et smil på hver en læbe, tænde et glimt i hvert et øje og sprede ufiltreret fest og glæde hvor end den kommer frem.

Beijing Lager er en gylden solskinsdråbe.

## The man behind & Herman - Chamomile flower/Lemmongrass



ABV: 4,7%

Den prisvindende ølbrygger Anders Coisbo er tilbage. Sammen med stjernekokken Thomas Herman har han brygget en økologisk pilsner med kamilleblomst og citrongræs.

”Den smager af solskin.” Sådan siger stjernekokken Thomas Herman om den øl, han netop har sendt på gaden sammen med brygmesteren Anders Coisbo, der tidligere har vundet et utal af priser for sine øl. Den økologiske pilsner, som de to smagseksperter står bag, hedder ”TheManBehind & Herman – Kamilleblomst & Citrongræs” og passer perfekt til en varm sommerdag på terrassen.

”TheManBehind & Herman er en frisk og let øl. En dansk, økologisk pilsner, som med sin smag af kamilleblomst og citrongræs er en perfekt ledsager til den danske sommer, og som sagtens kan erstatte hvidvinen eller rosévinen i solen,” siger Thomas Herman, og Anders Coisbo tilføjer:

”Det er en let, lækker sommerpilsner, som passende kan stå i vinkøleren på terrassen. Og lige som vin bliver den lavet i 0,75 liters flasker med korkprop.”

Giver forbrugerne sanselige smagsoplevelser

Anders Coisbo er TheManBehind. Manden bag velbrygget øl. Han er drevet af passion, den gode smag, fornemmelsen for de bedste råvarer og lysten til at give forbrugerne sanselige smagsoplevelser. Anders Coisbo elsker at nørde med forskellige smage og er en mester til at sætte smagsnuancer sammen, og nu kan danskerne altså glæde sig til at smage hans og Thomas Hermans bud på en sommerøl.

"Thomas Herman og jeg har ofte snakket om at brygge en øl sammen. Vi går begge to enormt meget op i den gode smag, så det var en sjov proces at gå rundt i hans køkken og lege med forskellige smage. Vi har eksperimenteret og fintunet smagen, og resultatet er blevet en undergæret pilsner med et meget rent smagsbillede - en lækende øl til alle, der kan lide en pilsner," siger Anders Coisbo, og Thomas Herman tilføjer:

"Jeg havde noget med kamilleblomst, som jeg gerne ville prøve af, og så kom citrongræsset til, fordi vi ledte efter en anden type friskhed. Resultatet er blevet en raffineret og let pilsner. Naturligvis økologisk"

## The man behind & Hallundbæk - Ederflower/Ginger



ABV: 5%

Den kendte brygmester Anders Coisbo er gået sammen med køkkenchefen på Falsled Kro, Per Hallundbæk, og det er der kommet en ny øl ud af, der bliver en del af ølmandens nye firma, The Man Behind.

en nye økologiske øl bliver beskrevet som "en frisk og lækende Pale Ale, der balancerer humlens bitterhed med den friske, elegante smag fra hyldeblomst og ingefær. Men også en Pale Ale med lidt kant."

- Vi ville gerne udnytte de evner, som en kok og en brygger hver for sig har i forhold til smagsoplevelser. Lade de to verdener mødes og på den måde forene øl og mad, siger Anders Coisbo ifølge en pressemeddelelse.

an har for nogle år siden samarbejdet med Per Hallundbæk og kombinationen af øl og mad, og de to har også tidligere lavet en Pale Ale sammen - den var også med hyldeblomst.

- Hyldeblomst kan noget specielt i sådan en sommerøl, så det ville jeg gerne arbejde med igen, og så synes jeg, at ingefær spiller virkelig godt sammen med hyldeblomsten. Derfor gik vi den vej, siger direktør og køkkenchef på Falsled Kro, Per Hallundbæk ifølge pressemeddelelsen.

Den kendte kok og køkkenchef mener, at øllen er perfekt til både stegt kylling, stegt flæsk og thairetter.

## The man behind - Berlin



ABV: 5,8%

I samme øjeblik, Berlin IPA rammer ganen, er du ikke i tvivl – denne øl er noget særligt. Det raffinerede bid af humlen, den perfekte harmoni af bitre noter og friskhed kræver din fulde opmærksomhed.

IPA er øl med kant, den forsvinder ikke i mængden. Det kræver en ekstraordinært dygtig brygmester at balancere attitude og tilgængelighed. The Man Behind er sådan en brygmester. Berlin IPA byder enhver øl elsker ind til en behagelig udfordring af smagsløgene.

Let og ubesværet glider den ned – men indtrykket varer ved.

## The man behind - Madrid



ABV: 5,4%

En rødgylden strøm af intense smagsnoter. Ristede kastanjer, hasselnødder og et strejf af mørk honning.

Madrid Brown Ale varmer hjerte og sjæl på selv den koldeste vinternat. Med et farvespil som faldende blade i oktober gløder er dette bryg perfekt til en hyggelig efterårsaften i gode

venners selskab, en skål med naboen over hegnet, eller en uvurderlig stund alene, med blikket vendt mod evigheden.

Denne øl er en fantastisk ledsager til modne oste, rustikke gryderetter eller vildt. Det allerbedste serveringsforslag er dog med en ruskende storm udenfor, foran en buldrende kaminild, under varme tæpper, i godt selskab...

## Coisbo Beer -Four



ABV: 10%

Russian Imperial Stout

Number FOUR – Russian Imperial Stout – En flot balance mellem humlen, de ristede malttyper og de lækre krydderier, som spænder hen over ingefær, citrongræs og rosenknopper.

## Stemnings billeder

