

Stevns Bryghus store udvalg





Den 14. maj havde 7 tilmeldt sig til maj måneds smagning, som stod på øl fra Stevns Bryghus. Det var Jacob Hertz der havde tilbudt at lave denne smagning. Hvilket han selvfølgelig fik lov til.

Vi i arbejdsgruppen vil jo ikke sige nej til medlemmer der selv melder sig for at stå for et arrangement.

Jacob kom med lidt historie og fortællinger om bryggeriet. Det nuværende bryggeri startede i 2005, hvor de har taget bolig i en gammel Løgfabrik der lavede stegte løg.

I dag brygger deres brygmester Oliver Ratzel ca. 35.000 l øl hvert år. Oliver har rødder i Tyskland, så man må mene han er vokset op i et øl land. Der bliver brygget på et 900 liters bryganlæg fra Mikrobraue. Det gør at hver bryg giver ca 500 liter.

Skulle du stå og have brug for at få en øl til et særligt arrangement kan man godt få bryggeriet til at lave speciale label til flaskerne.

Det øl de producerer bliver primært solgt lokalt, eller i en radius af ca. 50 km, dog kan øllene godt findes andre steder, hvor de har et kæmpe udvalg af øl.

Jacob havde været på Stevns Bryghus og købt ikke mindre en 14 forskellige øl med hjem og dem havde han taget med til smagningen.

Så det blev til 14 forskellige smagsprøver for de 5 medlemmer der var mødt op denne dag.

Vi startede med de lettere øl og arbejdede os op til de stærkere.

Generelt set må man sige, at især de lettere øl var en positiv overraskelse. Her skal særligt nævnes:

- Elverpigens Fryd
- Sylfide
- Stevns Pilsner
- Klintekongens Stout

Følgende øl blev smagt i løbet af aften:

Elverpigens fryd 4,5 %.

Klassisk og let drikkelig øl. Elverpigens fryd er så frisk at elverpigerne vil frydes. Brygget på maltet hvede, rug og byg, umaltet hvede og en let humling med to tyske humletyper.

Sylfide 4,5 %.

Klassisk og let drikkelig pale ale med fin duft af frisk frugt og humle. En god balance mellem restsødmien, bitterheden, den friske smag fra gæren og de anvendte humler.

Stevns Special Ale 5,5%.

Stevns Special Ale er aromatisk med en let bitterhed og afbalanceret sødme. SSA er brygget med masser af karamelmalt og engelsk aromahumle.

Stevns Pilsner 4,6 %.

En nænsom brygget klassisk pilsner efter bedste danske tradition, med en lys farve, og let humlet med Saaz, en af verdens bedste humle.

Bondens bryg 5%.

Trampeøl 5,0%. (Amber ale)

Trampeøl er en amber undergæret øl, bitterhumlet til en god balance med 2 amerikanske humler. Brygget på pilsner-, munich-, caramel og røgmalt, humlet med de amerikanske humler centennial og athanum og undergær.

Fiddivous Dobbelt 7,0%.

Fiddivous Dobbelt er inspireret af de mørke fyldige tyske hvedebocks og de belgiske Double. Dette har resulteret i en øl med duft af frugt, en kompleks smag med sødme, syrlighed, bitterhed og et strejf af chokolade.

Fiddivous Tripple 9,5%.

Brygget på sukker, havre, byg- og hvedemalt. Let humlet med lidt tysk og amerikansk humle. Gæret med en belgisk overgær ved lav temperatur.

Stevns Vinter 7,0%. (Mørk)

Tysk hvedebock og baltisk porter har inspireret os til denne vinterøl, som er en mørk, fyldig og varmende øl til nydelse i den danske vinter.

Klintonkongens Stout 7,5%.

En stout for ægte stoutelskere, fyldig og kompleks. med masser af smag fra de anvendte råvarer.

Julekræs 8,0 vol. %.

Stevns Bryghus Julekræs er brygget på bygmalt, karamelmalt, rørsukker, humle, stjerneanis, kanel og appelsinskal.

Fiddivous Påskebryg 6,0%.

Stevns Bryghus Påskebryg er brygget på byg-, røg og karamelmalt, rørsukker, humle og belgisk gær.

Fiddivous Julebryg 6,5%.

Stevns Bryghus Julebryg er brygget på bygmalt, sukker, humle, gær, orangeskal og kanel.

Ruklaas 10%.

Ru Klaas er synonym for Rough Nicholas og med denne øl, er vi gået efter en

smagsoplevelse ud over det sædvanlige. Sort som Ru Klaas´ s samvittighed og komplekst samspil mellem malte, krydderier, humler og gær.

Vi takker Jacob for at stå for denne smagning, og håber flere vil melde sig til lignede arrangementer.