

## Besøg på Amager Bryghus' nye lokation 13-11

Kun 2 dage efter Grand Opening på deres nye lokation Kirstinehøj 38 B (også) i Kastrup på Amager, var lokalafdelingen så heldig at få lov at få en eksklusiv rundvisning og smagning.

Vi siger tak for velvillig imødekommenhed fra deres side.

Kommunikationschef Henrik Papsøe førte os på informativ og underholdende vis gennem aften.

Undervejs nød vi en dejlig sandwich.

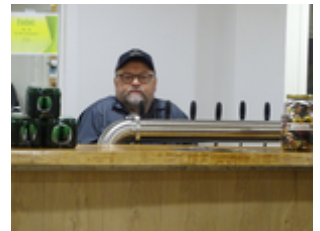
Vi fik bl.a. følgende med fra aftenen :

- Den sørgelige og sande historie om Kurt Julemand
- De har en fast tegner til deres etiketter, som efter oplæg fra bryggeriet - typisk Henrik Papsøe - fantaserer over et tema der passer til øllen.
  - Vi fik også historien om censurering af en af deres etiketter [Lust] i Sverige..
  - Historierne på bagetiketterne har ingen som helst sammenhæng til øllet.  
Ren underholdning :-D
- De udfører bestillingsopgaver på ca. 1.000 liter.
- De laver altid et fuldt bryg af nye øl..  
"prøvebryg er for tusedrenge".  
De har ikke været nødt til ligefrem at hælde øl ud endnu.
- Julebryg er særlig godt til den traditionelle danske julemad.

## Foto :

Lars B. Jepsersen.

*Klik på billederne for forstørrelse.*



Henrik Papsøe



Bl.a. fordi humle renser smagsløgene.

- Nye og spændende overraskelser på den kommende Amerikaner Dag - 4-7-2018.
- Langcering af 5 fadlagerede nyheder 9-12. Herunder en Rugporter.
  - Lagret på bourbon-fade.
- De har indledt et samarbejde med det irske Jameson Whiskey destilleri omkring brugte fade.
- De har ingen stille perioder - de går fra travlt til meget travlt..
- De går meget op i at sætte tæring efter næring. "Amager-jyder".
- De har stadig samme bryg-anlæg, men mange flere og større lager-tanke, så kapaciteten er fordoblet.
- De planlægger at gå over til 33 cl flasker som standard 1. halvår 2018. Dette mest af markedsføringsmæssige årsager.

..og meget mere fik vi at vide.

## Vi smagte :

Forårsbryg på 6,5% som velkomstdrik.

- Egentlig udgået af deres sortiment. Bestillingsopgave fra deres italienske distributør.
- Biere de Garde.

Julebryg på 6,5%

- Amerikansk dark ale.

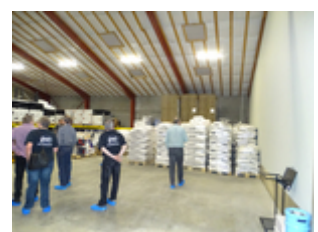
Winther in Bangladore på 6%

Brown Boobies Falling på 7,5%

- Samarbejdsbryg med Mike Murphy på Levig Bryggeri. Imperial **coconut** porter..

Bees for my Honey på 9%

- Mjød brygget som øl. Indeholder 1/5 honning (!)



Heavy Metal på 9,4%

- Nyhed.
- Samarbejdsbryg med Other Half NY USA
- NEIPA = New England IPA.
- FRISK : Kun en måned gammel
- Dåseøl.

Hr. Frederiksen / (Mikkeller) Weasel Brunch på 10,7%

- Blandet - med halvt af hver..

Lust på 9,2%

- Belgisk strong ale.

/26-11-2017

