

Julehyggen breder sig i denne tid



Den 27. november mødte 10 medlemmer op på telefonfabrikken til en omgang jule hygge med masser af øl.

Som til næsten en hver anden julefrokost/middag, blev der her serveret en stor mængde mad, som vi skulle kæmpe os igennem.

Der var hjemmelavet karrysild, og flere andre sild. Og til silden var der selvfølgelig også en lille ølsnaps fra Fur , som formand havde fået af Kwickly Allerød.

Efter silden stod den på flere lune rette, så da vi nåede til osten var alle ved at være mætte.

Det sidste vi fik at spise var selvfølgelig risalamande, hvor der i skålen var gemt en hel mandel, som det nu hører sig til.

Så alle tog en god potion, og kæmpede sig igennem den. Men det udløste ikke nogle mandlegave, så vi måtte igang med ombæring 2 også, selv om folk var mere en mætte.

Det lykkes da også i anden omgang at finde mandlen, og dermed får uddelt den store mandlegave. Det var nemlig en 3 liter Fars øl, og Kwickly Allerød også havde sponsoreret til dagen.

Nu lyder det til vi ikke fik nogle øl men til alt maden blev der også serveret øl til. Det blev til hele 12 forskellige. Planen havde dog været 10 men da formanden ikke havde kunne tælle da hun købte ind havde hun købt 11, og så have Tonny og Pernille taget en hjemmebryg med også.

Fanø Bryghus - Fruit Cake - 5%



Fruited Belgian IPA

Mere jul, mere glæde, mere frugt, alt godt til juletørsten!

Århus Bryghus – Julebryg – 6%



Til jul skal en øl være lidt kraftigere og lidt mørkere, og gerne ekstra krydret.

Julebryg fra Aarhus Bryghus med 6% alkohol er brygget på pilsnermalt, hvedemalt, münchenermalt, karamelmalt og farvemalt. Den er krydret med 3 forskellige aromahumler, som matcher maltene, samt med appelsinsaft, appelsinskalolie og nellike.

Aromahumlen giver øllen en svagt parfumeret duft, med mindelser om clementiner. Dette forstærkes af saft og skalolie fra appelsinerne.

Den mørke farve skyldes brugen af farvemalt og münchenermalt.

Smagen er mild og samtidig fyldig, på trods af den store dosering af aromahumle. Krydringen er diskret, den skal kun anes. Med den store fylde og meget humling, er der ikke behov for at tilsætte så meget kulsyre. Dette er med til at give den milde, behagelige smag.

Nyd denne øl som den er til selskabelighed i Julen, til julefrokosten eller i festligt lag som en behagelig, mild tørstslukker. Vi anbefaler IKKE denne Julebryg til andestegen Juleaften. Det er den ikke kraftig og fyldig nok til. Derimod anbefaler vi vores Imperial Stout eller Fregatten Jylland som ledagere til andestegen.

Drik Julebryggen ved cirka 8 grader Celsius for at aromaen kan komme til sin ret.

Julebryg fås kun som filtreret øl, enten på 20 liters fustage eller på 60 cl flaske.

Vadehavs Bryggeriet – Vadehavs Julebryg – 6,0%



Ingen informationer fundet

Midtfyns Bryghus – Go Jul – 6,1%



En belgisk inspireret lysgylden juleøl med hvidt skum.

Alc. 6,1% vol.

Serveringstemperatur 6-8 grader

Indeholder: Bygmalt

Flaskens indhold svarer til 2,0 genstande

Kj/100ml: 191

Kcal/100ml: 46

Ebeltoft Gårdbryggeri – Jule-IPA – 7,2%



Ebeltoft Gårdbryggeri, Jule-IPA er en solid humlebombe, der har fået et ekstra skud tør-humling for at sikre en forførende og frugtig aroma. Der er tonsvis af appelsinnoter fra humlen, både i duften og smagen. Den går fortrinligt i store glas til den fede mad.

Ebeltoft Gårdbryggeri er kendt for deres fantastiske Indian Pale Ales og Ebeltoft Gårdbryggeri, Jule-IPA er endnu en til samlingen.

Jul over Lyngby - håndbryg



Tonny og Pernille havde den dejlige håndbrygger jule øl med

Bryggeriet Skands – Irma Julebryg – 7,2%



Irmas Julebryg er belgisk inspireret og efter sigende ufiltreret. Imponerende, for den ibenholtfarvede, men transparente, øl er krystalklar. Ellers er det en lækker, let sødladen øl, med noter af blommer, figner og nelliker. Glimrende julebryg til for eksempel julemiddagen.

Viborg Bryghud – Jule Bocken – 7,3%



Jule Bocken klæder ethvert julebord med sin flotte rødbrune farve og skønne duft af karamel. Fyldig i smagen med afstemte toner af maltens sødme, nelliker og lakrids og en antydning af humlens bitterhed.

Skagen Bryghus – Hønisse – 8,0%



Hønisse Julebryg 8 %

Barley Wine (Byg-vin) - kraftig maltet øl med vinøs karakter.

Den erstatter fint vinen til julemiddagen.

Small Batch – Christmas Cherry Tripel – 8,5%



Belgisk trippel tilsat kirsebær under brygningen. Vi tager kampen op imod vinens uhæderlige indtog på vores Nordiske juleborde, og udfordrer portvinen med denne jule trippel til retten som ledsager til Risalamanden.

Ikke filtreret eller pasteuriseret.

Malt: Pilsner, Wheat, Cara Blond og masser af hvid kandis.

Humle: Perle og Saaz.

Det Lille Bryggeri – Magic Christmas Gift in a Bottle – 10,1%



Belgian Strong Ale

Ny julebryg fra Det Lille Bryggeri, meget kraftfuld smagsoplevelse. Det er en mørk Ale gæret med Belgisk gær, mange af mine kunder har efterlyst en kraftfuld øl med let sødme og stor malt profil. Her er den og den smager godt og kan drikkes nu eller også være en man gemmer år frem i tiden.

Willemose – Jul 2019 – 10,5%



Med Willemoes Jul 2019 forkæles I, i år, med en mahognifarvet Doppelbock, lagret over 6 måneder. Vi har tilføjet øllet A. H. Riises Christmas Rum for at tilføre øllet en yderlig krydret og varm oplevelse. Rommen flankerer øllets søde, maltede smag perfekt, og tilfører en forstærket duft af fløde karamel og krydderier.

Stemnings billeder



