

Bryggeriet kom helt fra vest

Den 30. maj havde vi inviteret Fanø Bryghus en tur til Søborg, for at fremvise et udbud af det fantastiske øl.

Således mødte 36 medlemmer op på Telefonfabrikken for at Årets Danske Bryggeri kunne få lov til at dele ud af deres øl, samt gøre os klogere på deres historie.

Således kunne deltagerne nyde 6 dejlige øl, alt imens Jesper og Kurt fra Fanø Bryghus fortalte om bryggeriet og de øl vi smagte på.

Efter vi havde smagt på hver øl, kom de godt rundt og hørte hvad deltagerne syntes om øllene. Og jeg tror ikke det er forkert at sige at der var general tilfredshed med de øl der blev serveret.

Således kunne det også ses at der var godt gang i salg af øl til at tage med hjem, så folk kunne forsætte de gode oplevelser en anden dag.

Beach Racer, 5,0% Pale Ale

Fanø Beach Racer 5,0 % IBU 45 Øltype: Økologisk Pale Ale i Amerikansk stil Rig på citrus noter og aroma. En "Drøn" go' tørstslukker! En hyldest til de Daredevils der i årene 1919-1924 kørte smukke og vilde ræs på stranden ved Fanø Bad.

Fanø Forår, 6,5% Helles Bock

3korn og med en kraftig tør og let bitter maltet smag.

Tørke, 9,3% Imp. Brut IPA

Fanø Tørke Imperial strengt Brut IPA med en knastør finish og en let krop, der får den frodige humle-aroma til at skinne igennem. Brygget med masser af Kashmir-, Citra- og New Zealand Chinook humle.

Margaret of Denmark, 7,3% Scotch Ale

En skotsk wee heavy på 7.3 % en mørk kraftig ale, som har noter af karamel, figner og rosiner. Passer godt til stærk ost.

Stormflod, 5,8% Chocolate Milk Stout

Fanø Stormflod 5,8 %, Mælkechokolade Stout Smagen: Dyb brun krop med aromatiske noter af ristet malt, chokolade og kakao. Bløde noter af mælkechokolade dominerer kroppen, og afslutningen er let.

Red Wedding 2022, 12,2% Red Wine BA

En kraftig imperial stout på 12,2 %. Er fadlagret på rødvins fad, med noter af kaffe, chokolade, figner, vanilje og træ. Passer godt til ost, mørk chokolade dessert.