

Spareribs hos Fermentoren.

Efter en hjertelig velkomst blev der serveret de dejligste ølmarinerede spareribs med bagt kartoffel og coleslaw. Det var en stor nydelse! Maden var leveret af Johns Deli. Godt gået. Til maden blev serveret den første øl, som var en Beer Here Blonde på 6,9%.

Alle øl blev præsenteret af Søren fra Fermentoren fulgt af diverse røverhistorier om øl! Tak til Søren for et godt samarbejde!

De tre øvrige øl, vi smagte, var:

Reggae Dude PA fra Flying Couch på 5,5%

Rauchbier Märzen fra Schlängerla på 5,1%

- Ovennævnte var en røgøl, der virkelig delte vandene!

Grand Cru 2007 fra Rodenbach på 6,0%

- En vildgæret frugtøl, som var meget speciel, men samtidig vakte stor begejstring.

Vi var bænket ved traditionelle ølhavborde i gårdhaven ude foran. Det gav det fulde udbytte af den smukke sommeraften.

Endelig skal vi takke Nicolai Westtoft for den gode ide, og det arbejde, han har gjort.

/22-7-2013