

# Den flottes svane og den gremme and

Efter åresmøde 2013 afholdte lokalafdelingen Kongens Lyngby, deres novembersmagning. Hvor de havde inviteret Indslev Bryggeri. Hele 20 medlemmer var der til denne smagning.

Fra Indslev kom Claus Bolund, og han havde taget 7 dejlige øl med fra Indslev og Ugly Duck.

Beskrivelsen af selve øllene kan du finde længere nede.

Vi kom hurtigt i gang med den første øl. Og da Claus nu havde fået puttet noget øl i munden på os, fik han lejlighed til at fortælle lidt om Indslevs historie og vejen frem til idag.

Indslev Bryggeri kan spores helt tilbage til 1897 hvor den nuværende ejer Anders' oldefars bror byggede det. Det er også derfor at de stadigvæk holder fast i at det er et familie bryggeri.

Bryggeriet startede dengang som så mange andre bryggerier, som et hvidøls bryggeri. I den periode kunne man ikke som i dag drikke vandet uden at blive syg, derfor var der en kæmpe industri for øl, da det var det eneste man kunne drikke med sikkerhed uden at blive syge.

Og således kom Indslev igang. Men som årene gik kunne de ikke tjene penge på produktionen af øl og blev mere og mere et tapperi og depot.

Det levede de så på i mange år, men til sidst lukkede de helt ned. og bygningerne blev brugt til mange "mærkelig" formål i nogle år.

I 2005 købte Anders så bygningerne og begyndte at renovere det så der igen kunne brygges øl.

Anders fik ansat en tysk brygger og de kunne i 2006 sende de først hvide øl på markedet. Anders og Bryggeren havde besluttet at de ville lave hvide øl, således brygger Indslev kun hvide øl under deres navn.

Således har Indslev i mange år forkædet det danske marked med nogle af verdens bedste hvide øl.

Men i 2012 skete der noget nyt i den lille fynske by. Brygger Martin Jensen kom til Indslev med sit koncept Ugly Duck. Og siden han er startet hos Indslev har de under navnet Ugly Duck sendt mange rigtig gode øl på markedet. Blandt andet er flere af deres øl blevet hædret af Danske Ølentusiaster som Året Ølnyhed.

Lige som bryggeriet også kan smykke sig med prisen som Årest Bryggeri.

Undervejs i Claus' fortælling kom der mange spørgsmål og lytte lysten var stor. På den måde kom vi vidt omkring ølbrygning og de forskellige øl Claus delte ud under vejs.

Aften sluttede af med at man selvfølgelig kunne købe lidt med hjem af de øl som vi havde været igennem, hvilke flere gjorde.

Vi takker Claus for en rigtig god smagning, og alle de fremmødte for en super hyggelig aften.

## Miami Vice



En amerikansk pale ale med et balanceret forhold til malten. En orangerød øl med et svagt skum. Udelukkende humlet med Cascade, hvilket giver en frisk duft af sød grape og tropiske frugter.

## Hoppy Christmas



Juleøllet kan godt blive for sødt og kagekrydret. De voluminøse og fede retter den danske jul er kendetegnet ved, vil faktisk hellere have en sprød, humlet og frisk øl. Hoppy Christmas er en 5,9 % IPA med masser af appelsin. Tørhumlet selvfølgelig.

## Jule Hvede



Da vi ville lave denne Julehvede, snakkede vi længe om, hvordan vi præcist gerne ville have en juleøl smagte. Og så har vi lavet den ud fra det. En Julehvede helt efter vores hjerte.

Julehvede er rødlig som mørkt rav og har en fin, afrundet maltsmag. Øllet har en god balance mellem kanel og en let, krydret sødme med strejf af nelliker.

Julehvede har fin fylde og passer perfekt til den gode julefrokost eller julemiddagen. En blød øl, der smager som jul dufter. Julehveden er brygget på seks malttyper. Server øllet ved seks til otte grader i et højt glas, så aroma og skum får lov at træde frem. Ryst de sidste 10-15 ml inden opskækning.

## Funk You



En vildgæret ale, let syrlig.

## Dubstar Dubbel



En belgisk inspireret dobbelt ale, hvor der er tilsat masser af rosin- og datosirup i kogekarret.

## Spelt Bock



Spelt Bock er mørk med cremet skum og perlende små bobler. Her er det de dybe og mørke nuancer, der bringes i spil i både farve og aroma. Den er rig på smagsoplevelser og er ganske usædvanligt brygget på hele fire typer korn: hvede, byg, rug og spelt.

Det første smagsindtryk af korn, humle og de mørke maltaromaer toner over i en fin eftersmag med antydning af mørk chokolade og kaffe, som skyldes den ristede spelt. Spelt Bock er ideel til kraftige retter og ostebordet. Server den som alternativ til rødvin. Den er bedst kælder-kold og i et stort glas, så den får lov at fylde og skumme.

## Frederiks Jul



Det var Frederik Christian Rasmussen, der i 1897 byggede et bryggeri på en bar mark tæt på landsbyen Indslev ved hovedvejen mellem Odense og Middelfart på Nordvestfyn. Frederik var en foretagsom herre. Udover at være brygger var han også dyrlæge, landmand, sognerådsmedlem og meget mere.

Vi hædrer bryggeriets grundlægger med denne mørke fyldige julebryg med en dyb kompleks balance mellem karamel og noter af tørret tropisk frugt.

## Imperial Vanilla Coffee Porter

En blød porter med toner af vanilje og kraftig kaffesmag.

## Stemnings billeder

