

Smagning hos Bicycle Brewing 22-5-2021



Alex - som er fra Californien, USA (..)

- godeoelsteder.dk/%C3%B8lsted

Han startede som som mange andre som hjemmebrygger.

Da han mødte sin kone viste det sig at de kunne finde sammen om interessen for at skabe godt øl.

Bryggeriet åbnede han i 2018.

Han havde fra starten af et ønske om at kunne sælge fadøl fra cykel..

Det kan han - udover at levere på cykel.

Han brygger på et 200 l Brewmaster anlæg.
Lagertanke i forskellig størrelse afhængig af behov.

Han har lavet et enkelt colab med Hoppe Beer, men andre kan komme til.

Fadøl sælges - naturligt nok - fra bryggeriets lokale.
Her er 5 haner.

Fra **nærliggende butik** sælges flaske-øl og egen cider.

Han bruger gerne flere typer korn (malte) i øllet for at give mere krop.

Vi smagte :

- Jitensha Rice Lager på 4,5%
Japansk humle.
Frisk og sprød.
- Polk st Raspberry Sour på 6%
Dejlig frugtig og ikke for sur - men passende.
- Batch 100 Double IPA på 7,2%
East Coast IPA - hvor man på INGEN måde fornemmede alkohol. Lumsk ;-)
- Long John Stout på 6,3%
En endog meget drikabel stout, stadig med god fylde.

Mens det foregik fik vi en rigtig god snak om

- Øllene
- Øltyper generelt
- Brygning
- Ingredienser
- Øl forbruger politik.

..og meget andet - også lidt ikke øl-relateret.

En SUPER god smagning.

Og hyggelig.

/Således protokoleret 23-5-2021

ON DRAFT

beer	cider	soda	abv	kr
1	j itensha	rice lager	4.5	50
2	h aight	street brown	5.1	50
3	b a tch 100	double ipa	7.2	65
4	l ong john	stout	6.3	55
5	p olk st	raspberry sour	6.0	60
6	g inger	lime soda		40
7	s piced	apple cider	5.0	50
tasting menu 3x20cl				100
sparkling water				5 / 10
wine / mead				
snoremark hop mead			15.5	55
snacks				15

ask if you have allergies

also visit our bottle shop

insta / fb

bicyclebrewingcopenhagen