

#### BIRKERØD ALE

En Red Ale som får sin karakteristiske krydrede aroma fra humlerne: First Gold og Challenger, samt den specielle alegær.

5,2 % vol. alkohol.

#### DARK ALE

Dark Ale kunne være en tysk schwarzbier, men er brygget med en engelsk alegær, som giver den en særegen god mørk smag.

4,6 % vol. alkohol.

#### PALE ALE

Birkerød Pale Ale er brygget som en klassik engelsk pale ale med engelsk malt og engelske humler.

5,6 % vol. alkohol.

#### BIRKERØD PILS

En klassisk pilsner brygget efter tysk tradition dog med et twist. Frisk og frugtig.

4,6 % vol. alkohol.

#### Frokostøl/Hverdag

En fyldig øl med stor smag og lavt indhold af alkohol.

2,8 % vol. alkohol.

#### FORÅR

En frisk og fyldig bock med eftersmag af citrus, som giver god energi efter vinterens mørke.

7,5 % vol. alkohol.

#### SOMMER

En frisk øl til de varme dage og lune aftener. Inspireret af kölsch tilsat ekstra humle og tørrede hyldeblomster.

4,3 % vol. alkohol.

#### EFTERÅR

Brown ale brygget på kornet fra markerne og med duft af halmafbrændingen.

4,6 % vol. alkohol.

#### VINTER

Vinter er en kraftig øl brygget med mørke malte og engelske humler.

Vinter har aroma af kirsebær og en anelse røg.  
6,4 % vol. alkohol.

#### VIKING ALE

Nordiske ingredienser giver bitterhed og aroma til denne magtfulde ale, som bør nydes sammen med god kraftig mad.

6,3 % vol. alkohol.

#### STEAMER

En ravfarvet øl brygget som californisk steam beer.

5,2 % vol. alkohol.

#### Gylden Hvede

En hvedeøl efter klassisk tysk tradition med lidt mere malt og humle.

5,2 % vol. alkohol.

#### Rudersdal Gylden

En gylden pilsner med stor smag og dertil passende styrke.

5,0 % vol. alkohol.

#### Trippel

En belgisk inspireret øl med masser af malte og dermed med stor kraft og styrke.

9,5 % vol. alkohol.

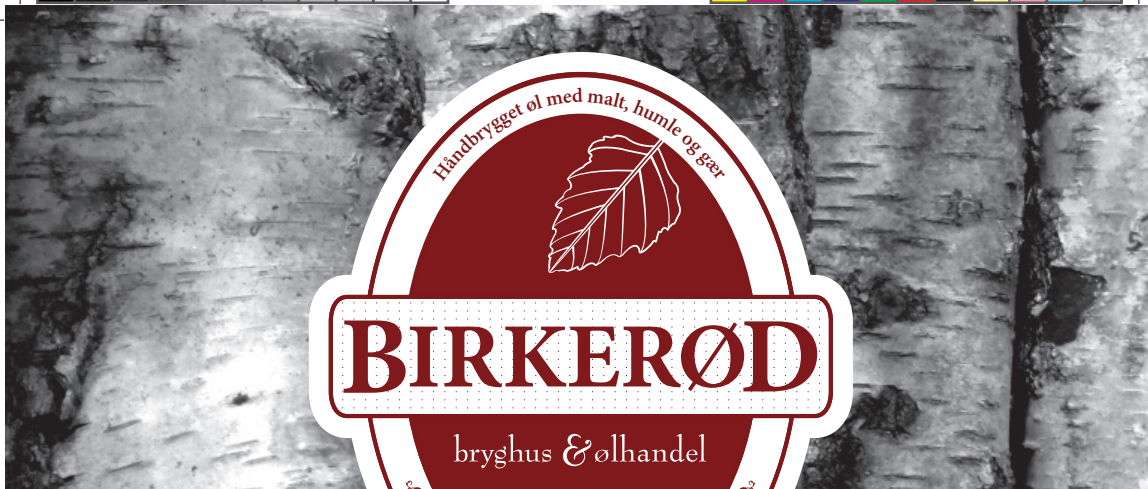
#### RØGSLØR

En heftig røgøl med tørverøget malt.

5,0 % vol. alkohol.

Se flere på hjemmesiden!





#### KONTRAKT- OG EVENTBRYGNING

Har du selv en ide til en øl, som du gerne vil have udviklet, eller en opskrift, som du gerne vil have lavet i lidt større omfang, end det er muligt hjemme, så kontakt bryghuset for at se og høre, hvordan vi kan samarbejde om dette. I forbindelse med events kan der brygges efter egen opskrift eller trykkes egen etiket til øllet.

#### ØLSMAGNINGER

Birkerød Bryghus holder gerne ølsmagninger med præsentation af Birkerød Bryg alene eller sammen med andre øl. Ølsmagninger kan variere i omfang alt efter den sammenhæng, hvori den skal afholdes. Kontakt bryghuset for at høre nærmere om mulighederne, priser mm.

#### HISTORIEN

Ideen/drømmen om at brygge eget øl blev undfanget i 2003 for at brygge en øl med smag efter tysk tradition, men med den lethed, som engelske ales har. Tilløbet til selve brygningen tog endnu nogle år med studier til inspiration, og i 2007 blev de første øl brygget. Efter uddannelse som diplombrygger i 2013 brygges nu i større skala.

#### BIRKERØD BRYGHUS

Birkerød Bryg er den kasse, hvori bryggeriets egne øl findes. Udvalget veksler, men ideen er, at der er et fast sortiment, hvortil der kommer og går nye øl, som årstid eller andet giver inspiration til.

Udviklingen af recepter og prøvebrygning foregår på adressen i Birkerød, men selve produktionen sker i samarbejde med etablerede bryghuse. Birkerød Bryg sælges i udvalgte restaurationer og specialforretninger. Øllet leveres tappet på flaske eller på fad.



WWW.BIRKEBRYG.DK • LEIF KJØLLER • TLF. 2913 8425 • BRYGGER@BIRKEBRYG.DK

