

JUBILÆUMSBRYG 2013

Brygget til Lokalafdeling Birkerøds 10 års jubilæum som en californisk steam beer med 3 humler: Cascade, First Gold og Strisselspalt. 5,8 % vol. alkohol.

DARK ALE

Dark Ale kunne være en schwarzbier, men er brygget med en engelsk alegær, hvorved der er opnået 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. En frisk øl til lune sommeraftener. 5,6 % vol. alkohol.

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.

SOMMER ALE

Hyldest er en frisk øl til de varme dage og lune aftener. Inspireret af kölsch tilsat ekstra humle og hyldeblomster. 4,3 % vol. alkohol.

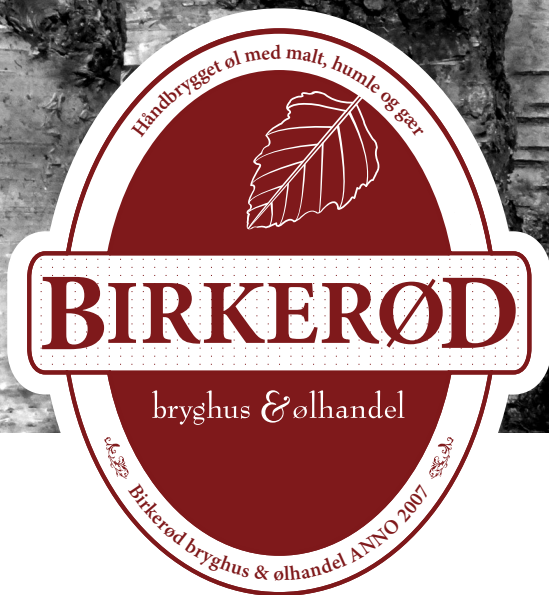
VINTER ALE

Vinter Ale er en kraftig ale brygget med mørke malte og engelske humler. Alen har aroma af kirsebær og en anelse røg. 6,4 % vol. alkohol.

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. Det mest umiddelbare resultat var på det tidspunkt registreringen af domænet: birkebryg.dk. Tilløbet til selve brygningen tog endnu nogle år med smagning og læsning til inspiration, og i 2007 blev de første øl brygget. Eksperimenterne var til glæde for omgivelserne med opfordringer til at fortsætte, og den øl, som nu hedder Dark Ale, blev udviklet. Dark Ale blev brygget som det første større bryg på Bie's BrygLab i Farum i efteråret 2011 med støtte fra stedets brygger.

I 2012 fyldte restaurant proppen i Birkerød 40 år, og dette blev markeret med brygning af deres Gourmet Ale. Efter uddannelse som diplombrygger brygges nu kommercielt som gøgebrygger.



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.

Øllet leveres tappet på flaske eller på fad efter aftale. Fadølslanlæg udlejes.

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.

BIRKERØD BRYGHUS

Birkerød Bryg er den kasse, hvor bryggeriets egne øl findes i. 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 fore

går på adressen i Birkerød, men selve produktionen sker i samarbejde med etablerede bryghuse som gøgebrygger (mine æg i deres reder). Birkerød Bryg sælges i udvalgte restaurationer og specialforretninger. Øllet leveres tappet på flaske eller på fad.



BIRKERØD
bryghus & ølhandel