



# Beer Tasting in a box

Sommer 2024

## Ølsmagning med Beer Me

Velkommen til en smagsrejse ind i øllets verden. Vi har sammensat en række øl hvor I kommer gennem forskellige øltyper fra forskellige bryggerier i forskellige lande.

### Forberelse

Start med at lægge jeres øl på køl. Der kan være nogle af dem, som skal have en lunere smagstemperatur en køleskabskold, og det vil I kunne læse ved beskrivelserne af de specifikke øl.

### Sådan smager man øl

Når I smager øl, skal I for alt i verden ikke smage og spytte ud igen som ved vinsmagning. En del af smagsoplevelsen kommer nemlig når I både smager og synker. I skal også huske at lugte til øllen inden I smager, fordi lugtesansen vil understøtte jeres smagssans. Drik endelig øllen fra et glas, så I kan se farven og konsistensen på øllen når I hælder den op. På den måde er I garanteret den fulde oplevelse af øllen.

### En fælles oplevelse

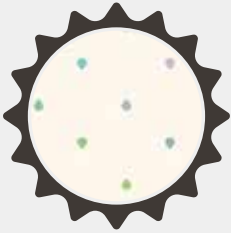
Gode øloplevelser har vi sammen. Derfor er Beertasting in a box skabt for at give en fælles oplevelse med venner, familie eller kollegaer. Vi har alle hver vores smagspræferencer og I vil sikkert opleve, at I hver især vil vælge forskellige favoritter, og måske kan jeres smag endda overraske jer selv. Del øllene med hinanden og hav en rigtig god fornøjelse.

## Velkomstvideo og mere om bryggerierne

På vores hjemmeside kan I finde en velkomstvideo hvo vi sammen skyder smagningen i gang. Her finder I også videoer, der kan gøre jer lidt klogere på bryggerierne, der har brygget de gode øl I smager.

Find videoerne på [beer-me.dk/beertasting0324](https://beer-me.dk/beertasting0324) eller ved at scanne QR-koden.






## 1 - Pils

Bryggeri: Nurme  
Øltype: Pilsner  
ABV: 4,9%

Vi starter rejsen i Letland hos bryggeriet Nurme Brewing. Her får du deres Pils, som er i klassisk tysk pilsner-stil. Det er en super venlig, clean og frisk pilsner. En øl, som kan kategoriseres som en vaskeægte tørstslukker.

Denne velafbalancerede pilsner er kendetegnet ved en blanding af mild maltet sødme med behagelig blomsterbitterhed fra den tyske Mittelfrüh-humle og et strejf af tørhed.

Nurme Brewing er placeret i Riga, hvor de har bryggeri og taproom i et gammelt industri kvarter. Et virkelig hyggeligt sted, der klart er et besøg værd, hvis man er på de kanter.

 Serveringstemperatur ca 5° - direkte fra køleskabet




## 2 - Weissbier

Bryggeri: Krenkerup Bryggeri  
Øltype: Hvedeøl  
ABV: 5,1%

Vi holder fast i klassisk tysk ølstil, men er tilbage i Danmark. Fra Krenkerup byder vi her på en Weissbier. En hvedeøl, der er kendetegnet ved at være brygget med mindst 50 % hvede. Den har en lys farve og frugtige noter af banan og nellike samt en blød, cremet tekstur.

Krenkerup Bryggeri ligger på Krenkerup Gods, som er bygget i 1367. Selve bryggeriet blev startet op i 2008. På Krenkerup brygger de efter Reinheitsgebot, hvilket betyder, at de ikke bruger tilsætningsstoffer. Deres øl indeholder kun vand, malt, gær og humle.

 Serveringstemperatur ca 5° - direkte fra køleskabet




### 3 - Fireflies

Bryggeri: Alefarm  
Øltype: Double IPA  
ABV: 8,2%  
Humle: Strata, Citra, Mosaic

Vi bliver i Danmark og slår hul på den tredje øl i smagningen. Vi er taget til Greve og skal have en Double IPA fra Alefarm. Double IPA er betegnelsen på en stærkere og ekstra fyldig IPA. I brygningen er der brugt mere malt og mere humle for at opnå den mere intense smag og højere alkoholprocent.

Til øllens titel siger Alefarm selv *"I midten af ildfluer bliver du omsluttet af et funkende eventyrland. Deres lys blinker og danser og skaber en tryllebindende scene. Denne fredelige oplevelse forbinder dig dybt med naturens skønhed og forvandler et almindeligt øjeblik til en rolig og uforglemmelig oplevelse med den naturlige verden."*

Alefarm er et ambitiøst og børsnoteret Craft Beer Bryggeri, der er nyskabende og autentiske. Der sker altid noget spændende hos Alefarm, de har for nyligt lanceret deres første Wild Ale øl.

 Serveringstemperatur ca 5° - direkte fra køleskabet

**OBS** Tag øl nr. 6 ud af køleskabet nu, så den ikke er alt for kold når den skal smages




### 4 - Pungent fruit

Bryggeri: Hopalaa  
Øltype: TDH IPA  
ABV: 7,0%  
Humle: Nelson Sauvin, Vic Secret, Eclipse

Vi er nået til den fjerde øl i smagningen, og her kommer en IPA fra Hopalaa hvor vi skruer humle- aromaerne og på max! Her er en Triple Dry-Hopped IPA. Eller med andre ord en sand humlebombe.

Det er en ufiltreret New England IPA, som har en moderat bitterhed. I maltbasen er der, udover bygmalt, både tilsat hvede og havre, hvilket bidrager til en herlig fornemmelse i munden. Og denne øl er så tørhumlet af tre omgange for at give maks knald på humlearomaerne.

Hopalaa er et af Letlands flagskibe når vi taler om mikrobryggerier. Deres øl spænder over frugtfyldte Sours, mørke tunge Stouts og IPA'er som denne, der er fyldt med humlearoma.

 Serveringstemperatur ca 5° - direkte fra køleskabet




## 5 - Birthday Cake

Bryggeri: Nepomucen  
Øltype: Pastry Sour  
ABV: 6,0%  
Frugt: Mango & passionsfrugt

Vi bliver i Østeuropa og bevæger os til Polen hvor I skal smage en øl fra Nepomucen. Her har vi at gøre med en vaske ægte fødselsdagskage-øl. I får her en Pastry Sour, der er proppet med mango og passionsfrugt og tilsat en hel del vanilie. Den er brygget i forbindelse med Nepomucens 9 års fødselsdag. Med den mængde frugt i øllen er det en god ide lige at vende bunden i vejret på den eller ryste den let inden den serveres.

Sours er en øltype, der til ølsmagninger ofte kan dele vandene. Nogle får øjnene op for, hvad en øl også kan være, og der åbner sig et nyt område at udforske, hvor andre har sværere ved at forene sig med, at det er øl.

Nepomucen er en Craft Beer bryggeri, der er grundlagt af Piotr og Mariusz Musielak. Det er placeret i den polske by Szkaradowo i et restaureret 100 år gammelt bageri. De fokuserer både på traditionelle polske øl og internationale Craft Beers.

 Serveringstemperatur ca 5° - direkte fra køleskabet




## 6 - Black Magic Vanilla Sky

Bryggeri: Ghost Brewing  
Øltype: Double Mash Imperial Stout  
ABV: 11%

Vi slutter smagsrejsen tilbage i Danmark med Black Magic Vanilla Sky fra Ghost Brewing, et kontraktbryggeri, der brygger alle deres øl hos Amager Bryghus.

Black Magic Vanilla Sky er en Imperial Stout, som er Double Mashed. Det vil sige at der er brugt en del mere malt for at kunne opnå en højere alkoholprocent og en mere fyldig maltbase. Og det er præcis det du kan forvente i denne øl.

Øllen har godt af at få lidt temperatur og luft, så bliver den mere afrundet.

 Serveringstemperatur ca 8°

**NEVER UNDERESTIMATE A GOOD BEER**