

DECEMBER SMAGSKASSE

December måneds smagskasse byder på 9 lækre øl fra 9 forskellige danske mikrobryggerier.



Bicycle Brewing

Seasonal Disorder - *Barley Wine* - En juleinspireret Barley Wine, som er brygget med kirsebær, kokos og vanilje. Med en medium krop med masser af sødme, hvor de 9 % er godt "gemt".



Bøgedal Brew

JuleBooster - *Mørk Ale* - Let mørk øl med masser af dybde. Med noter af mørk bitter chokolade, tobak, læder, svesker og muskovadosukker. Den bør stå lidt i glasset som et godt glas vin. Udvikler først en dyb maltbitterhed, derefter en knastør bitterhed og til sidst sødme.



Ebeltoft Gårdbryggeri

Jule Saison - *Saison* - Lys og frisk juleøl, som er tørhumlet og frugtlig samt perlende og aromatisk. Belgisk tørhumlet Saison, som leder tanker hen på en Saison med et twist af NEIPA.



Ebeltoft Gårdbryggeri

NGP - *Pilsner* - Den er brygget som en North German Pilsner. Med en let bitterhed og florale noter. God fylde og med en smule sødme som honning. Smagen er en tør og knivskarp pilsnersmag med god bitterhed.



Gamma Brewing collab. Hazy Bear Brewing

Never Meet Your Heros - *NEIPA* - En velbrygget humlejuice brygget med HBC586, Citra og Enigma. Du får en øl med en stor portion skønne tropiske frugter og en let bitterhed i eftersmagen.



Humleland

Den Bitre Nisse - *West Coast IPA* - Den er brygget udelukkende med pilsnermalt, som giver en flot lys klar gul øl. Bitterhumlet i brygkedlen med Simcoe cryo og whirlpool. Tørhumlet med generøse mængder Simcoe cryo, Citra og Mosaic i gærtanken.



Kasper Brew Co.

Last Xmas - *BA. Imperial Stout* - Sidste års juleøl fra Kasper Brew Co. lagde de på Bourbon tønder, gemt både forår, sommer og det meste af efteråret, men bragt frem nu hvor julen atter står for døren. Det trækker vanilje, karamel og sødme frem, mens alle skarpe kanter over tid er blevet slebet ned!



Næstved Bryghus

Øll Night Long - *Blonde* - En sødmefuld, let syrlig øl, der grænser til det vinøse. Lys som på en varm sommerdag og med tæt, hvidt skum, der gør denne øl perfekt til mange lejligheder. Kan anbefales at nydes som aperitif eller sammen med skaldyr eller fiskeretter.



Thyras Bryg

JuleSour - *Berliner Weisse* - JuleSour er en let syrnet øl, hvor der ud over de traditionelle ingredienser er brugt ris, mælkesukker og vanilje. Til sidst er den smagssat med syrlige kirsebær. Thyras Brygs bud på en drikbar risalamande.

Vi er meget glade for, at du har valgt at være en del af Beerlivery Beer Club. I denne måned har vi udvalgt nogle øl, som både passer til julefrokosterne, julemiddagen og de mørke decemberaftener. Vi håber, du bliver lige så vild med dem, som vi er.

Skål og rigtig god fornøjelse.