

# FEBRUAR SMAGSKASSE

Februar måneds smagskasse byder på 8 lækre øl fra 8 af de bedste danske mikrobryggerier.



## Bicycle Brewing collab. The Artisan

Medium Roast - *Porter* - En kaffe Porter med en blød mundfylde og let krop. Den er brygget med et specielt ristet kaffeblend fra The Artisan. Den har dejlige kaffe noter af kaffe i aroma og smag og en smule sødme, som spiller godt sammen med kaffen.

## BrygBrygBryg

Holydate - *Belgian Quadrupel* - En Quad som er tilsat candysirup og muscovadosukker. En dejlig mørk og sødmefuld quad med noter af tørrede frugter og livlig karbonering. Den er perfekt i denne tid, hvor vejret er lidt køligt og ustadigt, og man kan have brug for lidt at varme sig på.

## Bøgedal Brew

Citrus Sour'ish - *Sour'ish* - En anderledes Sour, som er brygget på Bøgedal Hvede, tilsat Sour'ish 8. Den har få lov at stå og hygge sig i 24 måneder på romfade fra Nobilis Rum. Det giver en øl med søde noter fra romfadet balanceret op mod citrus syre, tætte bobler og maltsmag til sidst.

## Fanø Bryghus

Canute the Great - *Imperial Stout* - En tung double-mashed Russian Imperial Stout, som er kulsort og har en tyk krop, men samtidig en overraskende smooth finish. Du får noter af kaffe, mørk chokolade, rosiner og brun sukker. Vi anbefaler, du nyder den med en temperatur omkring 9-13 grader.

## Flying Couch

Pilsner - *Pilsner* - Det hele skal ikke være mørkt og stærkt, så derfor har vi valgt denne helt friske Pilsner. Det er en nordtysk inspireret Pilsner, som er klar og sprød og vil med garanti slukke tørsten. En dejlig ledsager til det klassiske danske kolde frokostbord.

## Gamma Brewing

Turbulent - *New England IPA* - Vi har taget endnu en ny hazy humlebombe med fra Gamma Brewing. Den er brygget med Belma, Cashmere og Mosaic. Du får en øl pakket med tropiske frugter såsom melon, citrus, grape, stenfrugter og jordbær.

## Hazy Bear Brewing

Crowd Pleasing Cloud - *NE DIPA* - Humlejuice med tropiske frugter. Med en medium bitterhed til at balancere sødmens. Den er brygget med HBC 586 og et relativt nyt produkt kaldet CO2 humleekstrakt fra Yakima Chief Hops. En kompleks øl med en let krop, som er yderst drikkevenlig

## Næstved Bryghus

Øll-Inclusive - *Brown Ale* - En lidt oversat øltype, som, vi personligt synes, passer perfekt til de lidt tungere retter som gryderetter og lign. Denne er en engelsk inspireret Brown Ale, som er overgæret med en blød og fyldig mundfylde. Den har en afdæmpet bitterhed og let restsødme fra de mørke malte.

---

Vi er meget glade for, at du har valgt at være en del af Beerlivery Beer Club. I denne måned har vi udvalgt 8 forskellige øltyper, som passer perfekt til den kolde februar måned. Vi håber, du bliver lige så vild med dem, som vi er.

Skål og rigtig god fornøjelse.

**JANE OG MICHAEL**

Beerlivery