



HERSLEV BRYGHUS

är ett litet familjeägt bryggeri vid en gård i det gamla vikingaområdet Lejre i närheten av Roskilde. Till gården hör 30 hektar där familjen odlar korn. Gården och bryggeriet ägs av Tore Jörgensen och Mette Kinnerup som tillsammans med fyra duktiga medarbetare driver verksamheten.

Färskölen från Herslev Bryghus är varken pastöriserad eller filtrerad för att bevara det mesta av smakerna.

FYRA ÖL – ÅRET RUNT

Pale Ale, Alc 5,9 %

Bryggt i engelsk stil av Englands bästa korn- och havremalt. Vacker, gyllene färg med frisk och fruktaktig doft och smak. Bra fyllighet, och en behaglig mjukhet i smaken som härrör sig från havremalten. Lät stråk av Amarillo-humle som ger en härlig aromatisk och lagom bitter eftersmak. Pale Ale kan avnjutas precis som den är, men passar också bra till god och gärna kryddrik smak. Serveras vid 10-12 grader.

Hvede (veteöl), Alc 5,8%

Ett öl i traditionell sydtysk stil bryggt på lika delar vete- och kornmalt av högsta kvalitet från Bamberg. Vacker gul färg. Frisk i smak och doft med en fin fruktaktig fyllighet och en mjuk, behaglig sötma. Bitterheten har placerats i bakgrunden för att ge plats åt de fruktiga nyanserna. Ölen passar bra som aperitif och kan dessutom rekommenderas till fisk-, skaldjurs- och kycklingrätter. Serveras vid 8-10 grader.

Pilsner, Alc 5,5%

Bryggt efter tjeckisk förebild på malt och humle av finaste kvalitet från södra Tyskland. Doftar underbart av humle. Tillhör de mer kraftiga ölen med en ren och fyllig smak av humle och malt. Passar bra till traditionella danska rätter, såväl varma som kalla (Fläskstek, friterad rödspätta, smörrebröd m m). Serveras vid 8-10 grader.

Stout Four Grain, Alc 7,0%

Bryggt på de fyra sädesslagen vete, korn, råg och havre. Vacker mörk färg med gott, gräddigt skum. Fyllig och mjuk med lagom sötma. Präglad av den mörka malten som ger ett stråk av choklad och kaffe. Ljuvlig eftersmak av humle. Kan absolut avnjutas som den är vid 10-12 grader, men kan också rekommenderas kylskåpskall till desserter.

SÄSONGSÖL 2009

Schwarz Bier (Vinteröl), Alc 5,5%

Januari-februari

Som namnet säger är detta är en svart öl som fått sin vackra svarta färg av rostad malt. Schwarz Bier är precis som pilsner underjäst och lättdruckat, vilket man inte förväntar sig av en mörk öl. Smak och doft präglas av den mörka maltens rostning. En viss sötma finns, men det är inte en sötaktig öl eftersom humlet bidrar med viss beska. Schwarz Bier är en öl som passar utmärkt till mat, t ex gammaldags oxstek. Men är lika ljuvlig om man bara är törstig.

Kategorin Schwarz Bier härstammar från delstaterna Sachsen och Türingen i östra Tyskland och har sina rötter långt tillbaka i tiden, då mycket öl var mörkt. Förr i tiden menade man att denna svarta öl var speciellt bra och välgörande för ammande kvinnor och för sjuka som snabbt ville tillfriskna och få nya krafter. Idag är förhållandet mellan restsocker och alkoholprocent ändrad vilket ger en lättare, pilsneraktig prägel.

Att Herslev Bryghus valt att brygga Schwarz Bier beror på att man anser att det är spännande att medverka till att sprida denna "gamla" och välsmakande öl i Danmark och övriga länder. Schwarz Bier bryggs på vintern i januari/februari. (Leveransklar vecka 2/2009)

Forårs Bryg (Påsk-öl) 7,5%

Mars

Forårs Bryg är bryggt på dansk kornmalt, havremalt, humle och jäst. Det är en överjäst öl, vackert korngul i färgen, frisk i doft och smak med bra fyllighet. Har både sötma och lagom beska med en aning citrus från cascadehumlen. Forårs Bryg är en öl med karaktär som kan njutas precis som den är, eller till en god lunch eller lammrätter. Serveras vid 1012 grader.

Alkoholprocenten är 7,5 och har därmed sänkts med en halv procent i förhållande till tidigare. Detta har vi gjort eftersom många efterlyst en inte allt för stark öl till vårens festliga tillfällen.

Mängden alkoholprocent hänger samma med smaken i ölen. En stark öl smakar mer än en lättare öl. Det har varit helt avgörande för Herslev Bryghus att behålla så mycket smak som möjligt i vår Forårs Bryg. Receptet är detsamma som ifjor, bortsett från att man använt lite mindre kornmalt. (Leveransklar vecka 10/2009)

Maj Bock, Alc 7,0%

April-Maj

Maj Bock är en öl med tyskt ursprung. Den har ett vackert skum och en inbjudande doft. Färgen är varm och gyllenröd. Bryggt med stora mängder Münchener-malt som ger en behaglig maltsötma. Måttlig humlesmak från traditionella tyska humlesorter. En öl med karaktär som kan avnjutas precis som den är eller med ett rejält mål mat. Serveras vid 8-10 grader. (Leveransklar vecka 17/2009)

Gorms Bryg (Vikinga-öl) Alc 5,2%

Maj

Ett öl bryggt för vikingar! Närmare bestämt till Vikingaspelet i Fredrikssund som varje år spelar friluftsteater i juni-juli månad. Gorms Bryg är en överjäst öl, bryggt på rågmalt med tillsatt honung. En härlig, fyllig öl med både sötma och lagom beska i eftersmaken. Serveras vid 8-10 grader. (Leveransklar vecka 21/2009)

Aspargesöl (Sparris-öl)

Maj-juni

BEGRÄNSAD VOLYM (Leveransklar vecka 22/2009)

Midsommer Bryg (Midsommar-öl) 5,5%

Juni

Midsommer Bryg är en ljus och lätt sommaröl. Inspirationen till ölen är bland annat hämtad från Belgisk Wit. Midsommer Bryg är bryggt med pilsner- och vetemalt. Dessutom används en del omaltad vete. En unik ingrediens som har tillsatts under bryggprocessen är björk från de egna omgivningarna! Björksaft har använts för att förstärka smaken och björklöv ger inslag av peppar. En del av humlen är ersatt av björkved/bark som bidrar till viss beska i ölen. Midsommer Bryg är ljus i färgen och lätt och mjuk i smaken, vilket beror på användningen av mycket ljus malt. Ölen är mild i eftersmaken beroende på den begränsade mängden humle. Avnjuts kall en ljummen sommarkväll... (Leveransklar vecka 24/2009)

Sommer Ale (Sommar-Ale) Alc 4,5%

Juni-Juli

Karaktäriseras av en underbar fruktaktig friskhet. Bryggt på engelsk malt och humle av bästa kvalitet. Sommer Ale är en lätttrycken öl och en god törstsläckare i sommarvärmen. Serveras vid 8-10 grader. (Leveransklar vecka 27/2009)

Höst Bryg Mjødurt (Höst-öl/Älggräs) Alc 6,0%

Augusti

Är bryggt för att fira att säden är skördad. Det är en överjäst öl, bryggt på korn-, och rågmalt, humle och jäst. I ölen är tillsatt älggräs som plockas på en äng i närheten. Høst Bryg Mjødurt har en vacker mörkt gyllene färg med en röd ton. Ölen har en bra fyllighet och en härligt kryddad smak, som rundas av med en god lång beska tack vare blandningen av älggräs och humle. Avnjuts vid 10-12 grader. (Leveransklar vecka 32/2009)

Oktober Bock (Oktoberfestival-öl), Alc 7,5% September-oktober

En öl med rötter i Tyskland. Bryggt på kornmalt, vetemalt, humle och jäst. Till Oktober Bock används stora mängder Münchener-malt och traditionell tysk humle. Härligt skum, inbjudande doft. Ett vackert mörkt bärnstensfärgat öl med kraftig maltsmak. Passar bra till en rejäl middag eller till en skön stunds avkoppling en höstdag. Avnjuts vid 10-12 grader. (Leveransklar vecka 37/2009)

Stjerne Bryg (Stjärnbrygd/Julöl) Alc 9% November-December

Bryggt på sex olika sorters malt som ger den mörka ölen en vacker rödaktig ton. Kraftig fyllighet med stora mängder restsocker som ger en behaglig sötma. Sötman balanseras av en ganska stor mängd humle i förhållande till hur traditionell julöl bryggs. Detta gör att ölen passar perfekt till julmaten. Julstämningen understryks av inslag av stjärnanis och koriander. En öl med karaktär som bör serveras vid 10-12 grader. (Leveransklar vecka 43/2009)

Mer information om bryggeriet och hela deras sortiment hittar du på www.herslevbryghus.dk