



AARHUS BRYGHUS SORTIMENT

Dit lokale valg!
Brygget og tappet i Aarhus

KUN PÅ FAD



JAZZ CLASSIC, 5,0%

En behagelig mørk classic type. Let tilgængelig med en balanceret bitterhed, kun krydret med aromahumlen Perle. Kun fra fad. Jazz Classic er brygget specifikt til Fodvarmeriets telt ved Aarhus Jazz Festival 2011. Kun på fad.



EXTRA PILSNER, 5,0 %

Extra Pilsner med 5% alkohol har lidt mere bid og karakter end den gængse pilsner. Den er inspireret af de tjekkiske pilsnere fra Prag, hvor vandet er halvhårdt som i Aarhus. Nyd den til frokosten eller til en god stund her i livet. 5% alk. Fås på flaske og fad.



SWEET GEORGIA BROWN, 5,5 %

Sweet Georgia Brown blev lanceret til Fodvarmeriets jazztelt i sommeren 2009. Den blev så stor en succes at den nu fås fast på flaske. Den er inspireret af de klassiske engelske brown ales, her med en let sødme fra de mørke malte og rørsukker. Fås kun på 60 cl flaske.



CELEBRATION, 6,5%

Celebration er en gylden øl på 6,5%, krydret med Perle, Fuggles, Goldings og Cascade humle. Humlerne giver tilsammen en fløjlsblød, behagelig bitterhed. Brygget i anledning af vores 5-års jubilæum i 2010

SÆSONØL



BLONDIE, 5,0%

Blondie er vores bud på en frisk sommerøl. Der er tale om en klassisk engelsk Pale Ale, krydret med humleblomster fra Fuggles og East Kent Goldings varianterne, to af de kendteste. Den friske øl er mild og blid, og man bliver hurtigt rolig i Blondies selskab. På fad hele året.



IMPERIAL STOUT, 8,0 %

Russian Imperial Stout. Den milde smag skyldes anvendelsen af uraffineret rørsukker. Den er velegnet som ledsager til kødretter. Modnes og mildnes med tiden. 8% alk. Fås på flaske og fad.



FREGATTEN JYLLAND, 8,0%

Fregatten Jylland er en mørk-gylden kraftig øl på 8%, krydret med æblesaft. Som Imperial Stout vil denne øl udvikle sig på flasken. Vi forventer at humlebitterheden som lige nu er markant, vil aftage med tiden. Velegnet til en kraftig gryderet eller vildt. Fås kun på 60 cl flaske.



SØLVPILEN, 10,0 %

Sølvpilen er en belgiansk style strong ale på 10% alk. Den er en hyldest til de fine gamle danske lyntog. Den er brygget med en typisk belgisk overgær, tænkt som en ledsager til en kraftig fiskeret eller en god modnet ost.



AARHUS TRIBUTE, 9,0%

Aarhus Tribute er en Barleywine. Den er en hyldest til vores by, Aarhus. Bør nydes med velbehag af små glas ved ca. 9-10 grader.



DET TYNDE ØL, 1,0%

Det Tynde Øl er inspireret af middelalderen, hvor dette sidste aftræk resulterede i en øl selv børn kunne drikke. Ølet er tænkt som en "køre-øl", og kan med fordel nydes i festligt lag, også selvom man har trukket chauffør kortet.



JULEBRYG, 6,0 %

Julebryg er brygget på udvalgte malte, aromahumle, samt appelsinsaft, appelsinskalolie og nellike. Aromahumlen giver øllen en svagt parfumeret duft, med mindelser om clementiner. Smagen er mild og samtidig fyldig, på trods af den store dosering af humle. Fås på flaske og fad.



JULETØNDEN, 8,0 %

Juletønden er en mørk specialøl brygget på bygmalte og sukker, krydret med humle. Nyd den af de fineste glas Juleaften til den kraftige steg, de sukkerbrunede og kartofler og rødkålen.

Fakta om Aarhus Bryghus:

- Aarhus Bryghus er et selvstændigt, familie-ejet mikrobryggeri, etableret 2005 i Aarhus Syd. Bryggeriet tapper øl i store 60 cl flasker og fadøl til salg i butikker og restaurationer. Der er i tilknytning til bryggeriet et besøgslokale m. bar, som bliver brugt til fredagsbar (hver fredag), øl-smagninger og musikarrangementer m.m.
- Hovedparten af øllet sælges lokalt.
- Vi har over 100 års erfaring tilsammen i bryggeri-industrien, baseret på tradition og fornyelse. Vi brygger øl til nydelse, øl til deling, øl til mad.
- Sortimentet går fra en international pilsner over India Pale Ale til fadlagret Imperial Stout.
- August 2016 lancerede vi vores første whisky.

KLOSTERBRYG, 6,0 %

Klosterbryg er en fusion af en engelsk strong ale og en dansk luksusøl. Den er krydret med de klassiske humler Fuggles og Goldings. Nyd den som en all-round øl eller til lyse retter. Drik den ved kældertemperatur, cirka 6 grader Celsius, evt. en anelse varmere, for at aromaen kan komme til sin ret.



FORÅRSBRYG, 7,0%

Forårsbryg er en lys Dortmund type. Det er en hilsen til solens første stråler og det spirende forår. Nyd den til fed fisk, æg og rejer eller til lyse oste. Eller nyd den svøbt i et tæppe til solens første stråler. Fås på flaske og på fad.