



AARHUS BRYGHUS SORTIMENT

Vi tapper vores øl i 60 cl. store flasker fra Holmegaard glas.
Øllet holder fra 5 til 12% alkohol, og sortimentet går fra en international pilsner over India Pale Ale til fadlagret Imperial Stout.



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 halvhardt 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. Fåsk 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 fløjsblød, behagelig bitterhed. Brygget i anledning af vores 5-års jubilæum i 2010



OLD STRONG ALE, 8,0%

Old Strong Ale er brygget til Den Gamle By, i anledning af at deres bryggerlaug havde 10 års jubilæum i 2011. Der er tale om en klassisk Stock Ale eller Strong Ale i engelsk stil, brygget med en diskret antydning af røgmalt. Røgmaltet er fremstillet af bryggerne i Den Gamle By.



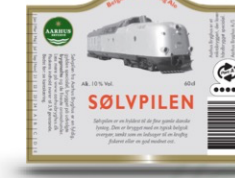
IMPERIAL STOUT, 8,0 %

Russian Imperial Stout. Den milde smag skyldes anvendelsen af uraffineret rørsukker. Den er velegnet som ledsager til kodretter. 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.



TRANEBÆR PALE ALE, 6,0 %

TPA er en aperitif-øl. Nyd den iskold af et champagneglas og fornem smagen af tranebær, inspireret af et af de ældste fund af øl i Danmark. Fås på 60 cl. flasker.



BLÅTUNGE, 7,0 %

Blåtunge er en rød-gylden overgæret øl specielt udviklet til Det Kongelige Teaters forestilling 'Røde Orm'. Kan med fordel nydes til en vikingegrøde.



JULEBRYG, 6,0 %

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

SESONOIL



JULETØNDEN, 8,0 %

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

SESONOIL



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.

SESONOIL



INDIA PALE ALE, 6,0 %

Traditionel IPA, inspireret af de moderne IPA'er fra den amerikanske vestkyst. Krydret med 5 forskellige humler. Alle humler er aroma humler. 20% er tilsat som "tør-humle" til det filtrerede kolde øl lige før tæping. God ledsager til asiatisk mad tilberedt i en wok med ingefær, hvildog og rød peber.



TRIBUTE 2017, 9,0%

Tribute 2017 er en hyldest til Aarhus som Europæisk Kulturhovedstad. Tribute er en kraftig Barleywine på 9% alk som er blevet tørhumlet med Fuggles, Goldings og den amerikanske Mosaic-humle. Dermed har vi tilført "fedme" til den i forvejen kraftige øl.



BLACK MONSTER, 10,0 %

Vi har i år brygget Black Monster med en tilsætning af single estate kaffe fra skråningerne på Mount Kilimanjaro. Efterfølgende er den modnet på romfade. Endelig er den tørhumlet med den samme humle som vi har anvendt i brygget, således at der er tale om en single hop øl, brygget på den tyske humle Polaris. 10%. Dette giver øllet smag både af egetræet og af rommen i træet.



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. 6% alk. Drik den ved kældertemperatur, cirka 6 grader Celsius, evt. en anelse varmere, for at aromaen kan komme til sin ret.