



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 Foodmarinet's telt ved Aarhus Jazz Festival 2011. Kun på fad.



OLD STRONG ALE, 8,0%

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



TRANEBÆR PALE ALE, 6,0%

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



EXTRA PILSNER, 5,0%

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



IMPERIAL STOUT, 8,0%

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



BLÅTUNGE, 7,0%

Blåtunge er en rød-gulden overgæret øl specifikt udviklet til Det Kongelige Teaters forestilling 'Røde Orm'. Kan med fordel nydes til en vikingeryde.



TRIBUTE 2017, 9,0%

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



SWEET GEORGIA BROWN, 5,5%

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



FREGATTEN JYLLAND, 8,0%

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



JULEBRYG, 6,0%

Julebryg er brygget på udvalgte malle, aromahumler, samt appelsinsaft, appelsinskabe og nellike. Aromahumlen giver øllen en svag parfumeret duft, med mindstest om elementerne. Smagen er mild og sødmag fyldig, på trods af den store dosering af humle. Fås på flaske og fad.



BLACK MONSTER, 10,0%

Vi har i år brygget Black Monster med en tilberedning af single estate kaffe fra skråningerne på Mount Kilimanjaro. Efterfølgende er den modnet på romfide. Endelig er den torhumlet 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 Polarit. 10% alkohol. Dette giver øllet smag både af egetræet og af rommen i træet.



CELEBRATION, 6,5%

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



SØLVPILEN, 10,0%

Sølvpilen er en belgian style stroing ale på 10% alk. Den er en hybrid til de fine gamle danske lymog. Den er brygget med en typisk belgisk overgæt, tænkt som en ledsager til en kraftig fiskeret eller en god modnet ost.



JULETØNDEN, 8,0%

Juletønden er en mørk specialøl brygget på bygmalt og sukker, krydret med humle. Nylid den af de fineste glas julefaten til den kraftige steg, de sukkerbrunede og kærtofler og rodkallen.

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. Nylid den som en all-round øl eller til lyse retter. 6% alk. Drik den ved køldertemperatur, cirka 6 grader Celsius, evt. en anelse varmere, for at aromaen kan komme til sin ret.



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 "tor-humle" til det filtrerede kolde øl lige for tappning. God ledsager til asiatisk mad tilberedt i en wok med ingefær, hvildøg og rød peber.



SÆSONØL

FORÅRSBRYG, 7,0%

Forårsbryg er en lys Dortmund type. Det er en blisen til solens første stråler og det spirrende forår. Nylid den til fed fisk, æg og rejer eller til lyse oste. Eller nylid den svobi i et træppe til solens første stråler. Fås på flaske og på fad.