



WARSZAWA
•
PORTERE & STOUT
•
VI TESTER 49 ØL



Læs med her →



ØLNYHEDER

Holdet bag Flying Couch:

Jeppe Frans Steendahl Sørensen, brygger, Kasper Gerdes, daglig leder og medejer, Kim Christiansen, medejer, og Peter Sonne, medejer og brygger.

Nybryggerne i Nordvest

- Efter et par år som fantombryggere har Flying Couch været flyvende med gode øl i tre år fra eget bryggeri Købehavns Nordvestkvarter. Tilgangen til brygning af øl hos Flying Couch er, at alle typer øl går an, bare de er gode, men forkærligheden og styrken ligger hos typerne IPA og porter/stout. Øl fra Flying Couch fås ofte på Søernes Ølbar og Ørsted Ølbar i København, fordi Kim Christiansen, manden bag de to barer, er medejer af Flying Couch. Bryggeren Peter Sonne har en fortid på Ølfabrikken, Halsnæs Bryghus og Nørrebro Bryghus.

Whisky & Rom har stillet brygger Peter Sonne og Kasper Gerdes, den daglige leder, et par spørgsmål om deres bryggeri.

Hvorfor har I lavet et bryggeri?

– For at være 100% herrer over hvad og hvordan. Det er vigtigt for os, at have fuld kontrol over retningen og udviklingen af både øllet og bryggeriet. Så er det også en kanon fed udfordring at være selvstændig— især i denne branche. Man møder fantastiske mennesker og kommer vidt omkring.

Hvilke typer øl brygger I og hvorfor?

– Vi brygger, hvad vi selv kan lide. Vi er store fans af humlede øl, men vi har også en kærlighed til f.eks. tysk inspireret pilsner, de frugtige kettle sours og de mørke øl generelt.

Hvad kan I bidrage med til markedet, som ikke allerede findes i forvejen?

– Hvis vi tager udgangspunkt i første del af spørgsmålet synes vi, at vi kan bidrage med høj kvalitet. Vi er også et meget socialt bryggeri, som elsker at arbejde sammen med andre. Både for at lære fra sig men også for at lære fra andre. Vores seneste samarbejde er en udvidelse af bryggeriets kapacitet sammen med People Like Us.

Hvad er den største udfordring for Flying Couch?

– Vi har brugt det meste af vores fokus i 2018 på at nå en høj kvalitet af vores øl. Vi har primært dyrket det meget lokale marked, så langt størstedelen af vores øl fås kun i københavnsområdet. Det næste skridt for os bliver at fokusere på at udbrede øllet til de andre områder i Danmark og udlandet.

Hvordan står det til med Flying Couch om tre år?

– Vi håber på fortsat at køre i samme retning, som vi er i nu, hvor vi laver kompromisløst øl i høj kvalitet. Vi håber på at forbedre vores udstyr løbende og selvfølgelig skalere produktionen i takt med efterspørgslen. Konkret har vi har en drøm om en dåselinje inden for de næste år.



Siden midten af 1970'erne har amerikanerne ført an i ølrevolutionen, fx med Anchor Brewing fra San Francisco. Nu er der rekordmange bryggerier.

Over 7.000 bryggerier i USA

- Antallet af bryggerier i USA er rekordhøjt. Brewers Association har registreret flere end 7.000 bryggerier, som med afstand er det største antal i verden for et land.

Med udgangen af oktober måned 2018 var der 7.082 bryggerier i USA. Det er 1.100 flere end året før; og ifølge Brewers Association stopper festen ikke her: Omkring 2.000 bryggerier er på vej til at gå ind på markedet.

Amager Bryghus er Årets Danske Bryggeri

- Amager Bryghus er Årets Danske Bryggeri 2018. Bryghuset har gennem en årrække været blandt verdens bedste bryggerier og eksporterer op mod 70 procent af øllet til ølkunder i hele verden. Bryghusets lokale forankring, kvalitetsøl og innovative tilgang til øllet sikrer prisen.

Grundlæggerne Morten Lundsbak og Jacob Storm modtog på Danske Ølentusiasters Ølfestival i maj Den Danske Ølpris 2018 for at være en af grundstenene i ølrevolutionen. Årets danske bryggeri findes ved direkte afstemning blandt Danske Ølentusiasters 8.700 medlemmer.

Morten Lundsbak og Jacob Storm er gymnasievenner. Idéen til bryghuset kom gennem en skoleopgave. I dag er Amager Bryghus højt ratet blandt kender verden over.

Foreninger af små og uafhængige europæiske bryggerier slår sig sammen og tager med Independent Brewers of Europe kampen op mod de store bryggeriers dominans.



NY FORENING AF 2.500 BRYGGERIER

Independent Brewers of Europe er navnet på den kommende forening af europæiske foreninger af små og uafhængige bryggerier i Europa. Foreningerne kommer fra omkring 15 lande. Den største forening i Independent Brewers of Europe er SIBA (Society of Independent British Brewing), der tæller 850 medlemsbryggerier. I alt repræsenterer de 15 bryggeriforeninger ca. 2.500 bryggerier. Det danske medlem er Det Fri Øl, som har 21 medlemmer, heriblandt Nørrebro Bryghus, Svaneke Bryghus og Herslev Bryghus.



En helles, som stensikkert bliver flået ned af hylderne i hjembyen München: Franziskaners nye Helles.



FRANZISKANER BRYGGER HELLES

- Helles er vanvittigt populært i Tyskland, især i Bayern, hvor den er favoritten i de mange biergartener. Fremover kommer der også en helles fra det ikoniske hvedeølsbryggeri Franziskaner. Det er en mindre sensation og meget lovende.

”Der er et stort potentiale for helles, både blandt ølentusiaster og almindelige, nysgerrige øldrikker,” fortæller Claudia Hauschild, pressetalsmand for Anheuser-Busch InBev, som ejer Franziskaner.



Dåserne kommer

- Øl på dåse udgør 45 procent af det samlede salg i Danmark. Det nye er, at de små bryggerier også oftere og oftere væger dåsen frem for flasken. Hele 54 af de nye øl fra de små bryggerier kom på dåse i 2017, hvilket er mere end en fordobling i forhold til året før.

I USA er det omkring 30 procent af øllet fra de små bryggerier, som er på dåse.

”Vi ser en klar tendens til, at øl i dåse vinder frem. Dåser er suveræne til at holde øllet friskt, fordi sollys ikke kan trænge igennem, og samtidig vejer dåser mindre end glas og er derfor lettere, billigere og mere miljøvenlige at transportere,” udtaler Louis Honoré, kommunikationschef i Bryggeriforeningen.

I forhold til flasker tilbyder dåserne andre og bedre grafiske muligheder for at fortælle en historie. Amerikanerne er gået forrest med at komme craft beer på dåse. Her ses pilsneren **Enter Night**, som Stone Brewing, Californien, har lavet sammen med metal bandet Metallica.

CRAFT BEER BOOMER I POLEN

Det er let at være ølentusiast i Warszawa. Byen er proppet med gode ølbarer på en scene for øl, som bare vokser og vokser.



Polakkerne har været langsomme med at springe på ølrevolutionen, men nu rykker øllet for alvor igennem på alle områder – bryggerier, barer og festivaler.

AF CHRISTIAN ANDERSEN, JOURNALIST - CHR.CPH@GMAIL.COM

Det tre år gamle Browar Maryensztadt i Warszawa er et perfekt eksempel på et nyt polsk bryggeri. Kvalitet, innovation og ambition styrer showet. Marcin Małecki, der er ejer og direktør, er superoptimist, selvom de store brands sidder på 98 procent af markedet. På sit bryggeri i udkanten af Warszawa, som årligt producerer små 800.000 liter øl om året, er der gang i udviklingen.

Siden bryggeriet PINTA i 2011 lancerede sin Atak Chmielu, en IPA, og kickstartede ølrevolutionen i Polen, er der kommet mange interessante bryggerier til, bl.a. Arzezan, Kormoran, Rockmill, Trzech Kumpli, Pracownia Pivna og Komes. Maryensztadt, som har egen restaurant og bar i den gamle bydel, opererer med fire linjer øl:

- Sourtime (bl.a. en sour ale med solbær og uden humle)
- Hoptime – IPA og andre humlefokuserede øl, herunder NEIPA og hvid IPA
- Barrel Aged
- Classic – pilsner, hvedeøl og andre populære typer øl

Snart følger Marcin Małecki en vildgæret linje til sit sortiment – med åbne kar à la de belgiske lambik brygges, og på bryggeriet er de i gang med at etablere eget laboratorium. Maryensztadt står med sin kvalitet og sin portefølje af 50 varianter af øl på spring til at føje sig ind i rækken af ovennævnte allerede anerkendte bryggerier; og Marcin Małecki har store forventninger til sin fadlagrede linje, som med 120 brugte fade (rødvin, cognac, bourbon etc.) er det største fadlagrede projekt i Polen.

Den største sællert for Maryensztadt er p.t. en øl fra Sourtime linjen, Mango, en imperial IPA på 8,5 procent.

Øllet hos Maryensztadt tilvirkes fortrinsvis af polske råvarer. Malten kommer fra de fire malterier i Polen, og humlen er ofte polsk, f.eks. typerne lunga, marynka og lubelski. Smagsgiverne, f.eks. solbær, som Maryensztadt har en særlig forkærlighed for i sine øl, er så vidt muligt også polske.

Øllet fra Maryensztadt fås måske snart i Danmark. Marcin Małecki oplyser, at målet er at eksportere til de nordiske lande allerede fra i år. I forvejen eksporterer Maryensztadt til Spanien, Tjekkiet, Italien, Schweiz og Slovakiet.

Baren hos Maryensztadt lever op til enhver ølentusiasts våde drøm: Høj kvalitet og stor variation med vægt på humle og intensitet.



POLEN ER ET ØLLAND

- I Warszawa er der ca. 25 craft beerbarer.
- Polakkerne drikker 98 liter øl per capita om året – 25 liter mere end danskerne.
- Bryggerier er der omkring 235 af (70 procent er fantombryggerier).
- Årligt bliver der brygget 1.700 nye varianter af øl.
- Polen er det land i Europa, som i mængde brygger næst flest øl. Tyskland fører suverænt med 9,3 mia. liter om året. På en delt anden plads kommer Polen og England med hver en produktion på 4,0 mia. liter piwo om året.
- Polen er Europas tredjestørste producent af humle efter Tyskland og Tjekkiet. I alt bliver der høstet 2.600 tons humle om året, fordel på 600 humleproducenter.
- I Polen er der egne humletyper, f.eks. Sybilla og Marynka.



Marcin Małecki er direktør for Browar Maryensztadt i Warszawa, et af de nye, succesfulde polske bryggerier.

Maryensztads projekt med fadlagring er en af bryggeriets fire produktlinjer. De andre er sure øl, humlede øl og populære øl.

Warszawski Festiwal Piwa har 10 års jubilæum i år, og succesen er bare blevet større år for år.



Alle bryggerier samlet ét sted

Warszawas ølfestival er attraktiv på flere områder. For det første er den god, fordi kvaliteten er oppe at ringe. For det andet kan du regne med, at alle de toneangivende polske bryggerier, store såvel som små, er repræsenteret blandt de ca. 50 stande. For det tredje er stedet for festivalen charmerende: Tre etager VIP-lounger på Legia Warszawas stadion. For det fjerde er den eksotisk med det særlige charmerende plus, at du ikke har en jordisk chance for at udtale navnene på øl og bryggerier – nærmest uanset, hvor beruset du er. Prøv f.eks. tungen med bryggerier som Cztery Sciany og Trzech Kumpli. Uden for stadion står der 15 food trucks med lækre, kødfyldte polske specialiteter til nærmest ingen penge. Hvis du misser en festival, skal du ikke fortvivle for meget – der er to festivaler om året.

Andre interessante festivaler i Polen:

- Beerweek i Krakow
- Festiwal Dobrego Piwa i Wrocław
- Beer Geek Madness i Krakow

TRE ANMELDELSER



White IPA, Russian Imperial Stout og Mango Imperial IPA fra Browar Maryszadt.

HOPTIME

White IPA | 6,5%

Lys ferskenfarvet, uklar, grumset. Duft af klassisk humleharpiks og nyslået græs. Aromaer af fyrrenåle og træ, masser af pomelo, sødlig vodka, masser af intensitet, men alt er godt, i balance og attraktivt. Den støvede og stærkt bitre humle i finish balancerer øllen. Livlig i munden som en sodavand.

PROJEKT BARREL AGED

Russian Imperial Stout | 9,4%

Mørk nøddebrun med mørkt cappucinofarvet skum. Bulner med et fyrværkeri af aromaer af rom, whisky og stærkt ristet malt. Tør tone i næsen. Lover godt. I smagen kommer der træ og mørk chokolade, som blander sig med whiskyaromaer og ristet malt. Masser af det hele men i balance. Energien taber aldrig flyvehøjde. Lang eftersmag. I finish dukker bitterheden frem. En øl, som er forudbestemt til at vinde priser på de store ølkonkurrencer verden over.

SOURTIME

Mango Imperial IPA | 8,5%

Den ligner nypresset appelsinjuice med en lidt mørk tone. I næsen er der appelsinjuice, både sødlig og sur, og en note gul grape og mango. Den gule grape, den gærede mango og den sure appelsinjuice går igen i smagen, som også er cremet og med et strejf af mælkesyre. Intens, livlig og forfriskende. Syren dominerer og skaber balance til især frugtsødmen. Øllen er bitter, men bitterheden spiller en sekundær rolle, fordi syren fra frugterne og frugtaromaerne nærmest fuldt ud sørger for balancen.

PÅ MULTITAP I WARSZAWA



1. KUFLE I KAPSLE

Byens bedste ølbar. Et overlegent udvalg. Kvalitet er kongen, ikke hipsteri eller radikaliseret ølnørderi. På de 16 haner er der f.eks. også plads til en uhysterisk London Pride fra Fuller's. Øl vibe, storby vibe. Hygge og coolness. På Kufle i Kapsle har de en sjov men ikke helt skæv inddeling af øl i tre kategorier: Lekkie (let), Intensywne (intens) og Hardcore. Ca. 200 flasker.

Tre barer: Nowogrodzka 25, Księża Jerzego Popiełuszki 21 og Solec 46a

2. CUDA NA KIJU

Storby vibe. Et glaspalads i tre etager i hovedkontoret til det gamle kommunistparti, overlooking boulevarden Jerozolimskie. De 16 haner og de ca. 50 varianter af flaskeøl, primært polske, vidner om en kompetent indkøber. Servicen er i top med et vidende personale. Baren har styr på det bedste af det nyeste, polske craft, f.eks. Inne Beczk. Deres (craft) pizzaer kan også anbefales. En af de første seriøse multitaps i byen og kan stadig eksekvere the shit.

Nowy Swiat 6

3. SAME KRAFTY

To barer vis-a-vis på gaden Nowomiejska i den gamle bydel. Voldsomt hyggeligt, voldsomt højt niveau. Som hovedparten af barerne i Warszawa er udvalget patriotrisk, men også mulighed for at købe klasse fra f.eks. USA på de 10 haner og fra udvalget af ca. 150 flasker. På fad kommer øllene i tre størrelser: 20 cl, 30 cl og 50 cl. De 20 cl fås fra 6 zloty (10 kroner).

Nowomiejska 10

4. JABEERWOCKY

På Jabeerwocky på ølgaden Nowogrodzka er publikum i den unge ende, uden at der går gymnasiefest i den. De 18 haner er, igen, med næsten udelukkende polske øl, og der skal ikke lyde beklagelse herfra. Stort, travlt og stadig hyggeligt. Fadøllene kommer i fire størrelser: S, M, L og XL. Den mindst er på 20 cl, den største på 1,5 liter. Flasker fra de internationale hits er der også, hvis du skulle få hjemve.

Nowogrodzka 12

Chmielarnia



Vi anmelder 10 af byens mange ølbarer, eller multitaps, som de ofte kalder sig selv. Alle ligger i det centrale Warszawa og kan nås på en crawl på en lang aften med en hurtig fod forrest.

Warszawa bliver mere og mere interessant som destination for ølelskere. Det polske marked er godt nok domineret af konsumøllet, men det gode øl er ikke svært at finde i Warszawa.

Kufle i Kapsle



5. CHMIELARNIA

Grim og skramlet men charmerende. Som craft beer barer er flest faktisk. En ca. 50 meter lang facade ud mod den travle gade Marszałkowska dækker over craft i lange baner, en sportsbar og et spisested med hang til curry. Tolv haner med fortrinsvist polsk øl, men en Oud Berseel eller en Dugges kan klemme sig ind på en god dag. Flasker er der ca. 100 varianter af. En late bloomer – en bar, som du falder ind i med glæde efter et par piwo. Yderst kompetent udvalg af øl.

To barer: Marszałkowska 10 og Twarda 42

6. MARYENSZTADT

Restaurant og bar for den måske næste stjerne på den polske ølhimmel. Bryggeriet ligger vest for Warszawa. Øllet kan nydes i restauranten og baren i den gamle by, fra de 16 haner og endnu flere flasker med hele porteføljen fra Maryensztadt. Bryggeriet udmærker sig ved at matche øl og mad.

Szeroki Dunaj 11

7. GORACZKA ZLOTA

Byens bedste bud på et stamværtshus, som også er et hang out for beer geeks og den slags. Den første bar i Warszawa, som gik craft vejen. Jeg så udelukkende polske øl, mens jeg var forbi. Hygge all over med væggene tapetserede med ølbrikker og kapsler. En intim stue. Varm mad er der også til rimelige penge, typisk 15-20 zloty (26-35 kroner). Kærligheden til polsk craft trænger igennem alle ølbrikkerne på væggen.

Wilcza 29

8. ARTEZAN PUB

Firstmover i den polske ølrevolution og Warszawas lokale bryggeri og stolthed Artezana har sin egen bar i byen. I et betonhul midt i byen skaber Artezana Pub lys i den grå masse med bundsolid kvalitet med innovation ovenpå til priser fra 12 zloty (20 kroner) for 0,5 liter øl. Artezana er en betydelig spiller i Warszawa. Er bl.a. medarrangør af den førsteklases ølfestival Warszawski Festiwal Piwa, som for nylig blev afholdt for 9. år.

Stanisława Moniuszki 1A

9. PIW PAW

Ølbarernes svar på en transithal. Dating-agtig stress. Høj musik. Tæt på fuldmandsstemning, som er meget usædvanligt på craft beer barerne i Warszawa. Flokke af tørstige og festglade gæster. Dog er Piw Paw med sine tre outlets svær at komme udenom – med 57 haner og ca. 200 forskellige øl (Zurawia baren). Igen et patriotisk udvalg men også en del fra det store udland, især Belgien. Cocktailbar i et hjørne af "transithallen".

Tre barer: Zurawia 32, Foksal 16 og Mazowiecka 9

10. DRUGIE DNO

Halvt craft bar, halvt restaurant burger-style. To etager, 15 haner og ca. 100 varianter af øl fra alle de riger og lande, men de polske øl er i dén grad i fokus. Igen er vi på gaden Novogrodzka, hvor to af byens andre udmærkede ølbarer ligger, Jabeerwocky og, ikke mindst, Kufle i Kapsle.

To barer: Novogrodzka 4 og Tarczyńska 5

• STOR TEST •

PORTER OG STOUT



LIMFJORDSPORTER
TRISTED BRYGHUS



BUFFALO BURLESQUE
AMAGER BRYGHUS



PORTER
HUSBRYGGERIET JACOBSEN

SAMMENSMELTET NYDELSE

Porter og stout er i dag reelt smeltet sammen til én type. Kun radikaliserede ølnørder vil gå i krig for at adskille en porter fra en stout.

Oprindeligt var der forskel. Porter kom først. Det var i 1700-tallets England. Siden kom porterens stærke og stovte storebror til. Stout betyder stærk, altså en stærk porter. Længere er den ikke.

Porter/stout er en meget rummelig type. Der er plads til at fyre den af som brygger. Derfor er den næstefter IPA blevet craft bryggerens foretrukne type. Basis i en porter/stout er den hårdt ristede malt og dermed aromaer som chokolade og kaffe. Porter/stout kan med lethed og ofte med fordel rumme frugter, fadlagring, spiritus (typisk whisky), røg, laktose og

uendelige mængder humle.

Der er mange undertyper af den sammenbragte porter/stout familie: Milk stout, irsk stout, baltisk porter, oatmeal stout; og beslægtede øltyper, som dog udmærker sig ved deres underspillede væsen, er de tyske **schwarzbier** og **dunkel** samt den tjekkiske **tmavý**



YGGDRASIL

Munkebo | 10,0% | 33 cl | 40 kr.

Sure ribs i næsen oven intense aromaer af overmodne mørke bær og chokolade. Munden brusende fyldt med aromaer af mørk chokolade og rugbrød. Note af kaffe. Kulsort.

★★★★★



BOREBISSÉ

Ølværket | 5,9% | 50 cl | 45 kr.

I næsen først urter og kælder. Siden lakrids og karamel. Aromaer af engelsk lakrids, rugbrød, fennikel og grøntsagsbouillon. Fast og silkeagtig. Et los humle i finish. Sort som motorolie.

★★★★★



IDIOTA

Trzech Kumpi | 10,5% | 33 cl | 49 kr.

Sur tobak, metal og chokolade i næsen. Sløv start men folder sig fornemt ud. Motorolie. Aromaer af mættet tobaksæske, chokolade og urter. Lang eftersmag. Kulsort.

★★★★★



BRYGMESTERENS TAFTEL ØL PORTER

Fuglsang | 5,9% | 50 cl | 25 kr.

Appelsinsaft, karamel, ristet malt og blomster i næsen. I smagen er der ristet malt og chokolade. Noter af laurbærblade og melon. Lakrids i finish. Sortbrun, rubinrødt skær.

★★★★★



✓ GODT KØB

LIMFJORDSPORTER

Thisted Bryghus | 7,9% | 50 cl | 25 kr.

Aromaerne falde i tre lige grupper: Kaffe, chokolade og lakrids. Noter af røg og karamel. I næsen nødder, fløde, malt og de tre dominerende aromaer. Stærkt bitter. Let udtørrende.

★★★★★



KAFF PORTER

Næstved Bryghus | 7,5% | 50 cl | 39 kr.

Duft af humle, blomster, citrus og kold kaffe. Aromaerne crasher i smagen. En ok chokolade og note af sæbe tilbage. Også noter af gamle urter og plastik. Bitter finish med chokoladearoma.

★★★★★



PORTER

Husbryggeriet Jacobsen | 6,5% | 75 cl | 40 kr.

Fyldig, næsten cremet. Underspillet og klassisk. Bag den diskrete facade dukker velbryggede aromaer op af chokolade og ristet malt. Lidt frugt. Lidt lakrids. Ikke så meget pjat. Kaffesort.

★★★★★



ESPRESSO STOUT (JAPAN)

Hitachino Nest/Kiuchi Brewery | 7,0% | 33 cl | 40 kr.

Chokoladeis, bourbon og kold kaffe i næsen. Aromaer af kold kaffe og støvet, lys chokolade storhygger sig i en meget behagelig og kaffesort øl. En tone af brombær. Pænt karboneret.

★★★★★



CHRISTIAN ANDERSEN

Uddannet journalist med en diplomuddannelse i strategisk kommunikation. Anmelder af øl på Jyllands-Posten siden 2006. Blogger om øl på Durst - www.durst.nu.

Alle øl er blindsmagt

Øl til smagningen er leveret af bryggerierne samt importørerne og distributørerne One Pint, Prima Beer, Premium Beer, Best Selection/Beer Enthusiast, Boxbeers.dk, TSV Innovation, Ninkasira, Belgisk Bryg samt Viel Viel. Alle øl, som er modtaget på redaktionen, er anmeldt, bortset fra de øl som er vurderet som fejlbyg. Priserne er cirka priser.



ICELANDIC TOASTED PORTER

Einstök | 6,0% | 33 cl | 23 kr.

Læskende, let og lækker. Minder om en tmavy, en tjekkisk mørk lagerøl. Masser af duft og smag af ren malt, nærmest pilsnermalt. Noter af kornmark, toast og hø. Bitterhed især i finish.

★★★★★★
GOD TIL PRISEN



STOUT

Krenkerup Bryggeri | 5,3% | 50 cl | 40 kr.

Duft af gulvmalt, ristet malt og rosenknopper. Note af kold kaffe. En 'frokost stout'. Smagen er en enkelt espresso med ristet malt og finish med noter af lakrids. Sortbrun, rubinrødt skær.

★★★★★★



BUFFALO BURLESQUE

Amager Bryghus | 11,0% | 33 cl | 60 kr.

Duft af kold kaffe, knuste hasselnødder, tobak og urter. Elegant krop med smag af chokolade, grappa og vintønde. Let udtørrende med note af chokolade og grappa i finish. Kaffesort.

★★★★★★



MAUREEN THE MAVERICK MOONSHINER

Amager Bryghus | 12,0% | 50 cl | 90 kr.

Tyktflydende og mættet med velsmag. Duft: Bourbon, chokolade og saftigt træ. Proppet med chokolade. Likøragtig. Noter af urter, lakrids og træ i finish. Brunsort, røddefarvet skær.

★★★★★★



PORTER

Fur Bryghus | 6,5% | 50 cl | 35 kr.

En frugtrig porter. Æblecider, brombær og mørk karamel i næsen. I munden friskt smør, støvet lys chokolade, karamel og mange anmassende frugtaromaer. Let og lidt stikkende krop.

★★★★★★



BABY WOMBAT FROM HELL

Amager Bryghus | 6,0% | 33 cl | 30 kr.

Ristet malt, kaffenips og solbær i duften samt en note lakrids og sur humle. Meget frugtrig smag i retning af røde bær. Chokolade og malt i den rækkefølge. Den blødeste mundfyldte.

★★★★★★



VIEWPOINT

Amager Bryghus | 11,0% | 33 cl | 40 kr.

Intens ristet malt i næsen med noter af sort peber, træ og tulipan. Bitterheden balancerer den max fede smag og krop af ristet malt og chokolade. Noter af plantedele og rosiner. Kulsort.

★★★★★★



GOOD MORNING VIETNAM

Bad Seed Brewing | 8,3% | 33 cl | 40 kr.

Chokoladewhisky. Øslisk. Overgearet. Jævnt kedelig inde bag de intense aromaer af whisky og chokolade. Udvikler sig ikke. Rund og cremet. Bitterhed i finish trækker tænder ud.

★★★★★★



HR. FREDERIKSEN

Amager Bryghus | 10,5% | 33 cl | 38 kr.

Malten styrer showet. Intens men ikke en prøvelse. Velbrygget nydelse. Aromaer af kaffe, lakrids, chokolade og karamel. Bitterheden er meget nærværende helt ud i eftersmagen.

★★★★★★



KOMES PORTER BALTYCKI SHERRY OLOROSO

Fortuna | 9,0% | 50 cl | 35 kr.

Duft af blomster, rosiner i rom, chokolade og noter af karamel og dubbel. Som en ældet Rochefort. Noter af træ og Bordeaux. Puffende, rullende i munden. Let alkoholvarmende.

★★★★★★



MURPHHILL

Amager Bryghus | 10,5% | 50 cl | 75 kr.

Nærmest mere bourbon end porter. I næsen blød, bred bourbon, chokolade og noter af karamel og tobak. Aroma af chokoladelikør. Toffee og bittersmash i finish. Kaffesort.

★★★★★



RAGNAR

Trzech Kumpli | 10,4% | 33 cl | 49 kr.

Mørk, intens chokolade med vanilje og noter af fløde. Varmende alkohol frigør aromaerne. Stærk bitterhed skaber balance. Olieagtig. Note af kolbekaffe og blommer. Tjæresort.

★★★★★



LIMFJORDSPORTER - LAGRET PÅ EGETRÆ

Thisted Bryghus | 8,2% | 50 cl | 25 kr.

I næsen lakrids, røg og træ. I smagen: Røg, træ, lakrids, chokolade og medicinskab. Superlækker finish med bitterurter, vanilje, lakrids og chokolade. Stærkt bitter.

★★★★★



ILLUSION

Rockmill | 12,0% | 33 cl | 45 kr.

Tæt på chokoladelikør. Cremet. I næsen espresso, intens mørk chokolade, rosiner og bourbon. Noter af vanilje. Bitter finish med noter af chokolade og bourbon. Kaffesort.

★★★★★



DOUBLE BLACK MASH

Amager Bryghus | 12,0% | 50 cl | 90 kr.

Porter-essens. Mere intenst bliver det ikke. Masser af energi fra første sip til eftersmag. Velbrygget. Chokolade, rosiner, whisky, sveskesirup. Klæbrig. Elegant motorolie. Sexy.

★★★★★



AX

Birbant | 10,5% | 33 cl | 45 kr.

Ristet malt, soya, bourbon og træ i næsen. Motorolie-genren. Malt-fokuseret. Rustikke aromaer af malt, finsk lakrids og chokolade. Intens. Masser af bitterhed i finish. Nærmest sort.

★★★★★



BLACK NOBLE

Rockmill | 11,0% | 33 cl | 45 kr.

Komplekse duft, aromaer som fra en brudebuket. Roser og noter af chokolade og toffee. Parfumeret chokolade og malt. Jo, også parfumeret malt. Noter af vanilje. Moderat olieret.

★★★★★



RISFACTOR

Trzech Kumpli | 13,0% | 33 cl | 59 kr.

Knock-out af smag, intensitet og fylde. Aroma af rom høvler igennem. Mørk chokolade kommer lige efter. Flødeagtig. Fed men livlig i munden. Bitterhed big time. Sort.

★★★★★



EMPEROR BALTYSKI

Pinta | 9,1% | 33 cl | 59 kr.

Formel 1 øl- hurtigt, kompleks og intens. Krop som motorolie. Aromaerne støjer. Tørhed og træ blander sig med aromaer af rødvin, chokolade og ældet Madeira. Kulsort.

★★★★★



PORTER WARMINSKI

Kormoran | 9,0% | 50 cl | 39 kr.

I næsen kælder, kold kaffe og sød lakrids. Aromaer af ristet malt som i en schwarzbier. Noter af sød lakrids og blomster. Let flødeagtig. Cremet. Middelfyldig og fast. Tør finish. Kulsort.

★★★★★



KOMES PORTER BALTYCKI

Fortuna | 9,0% | 50 cl | 42 kr.

Duft af blomster, engelsk lakrids, gin og træ. I smagen er der engelsk lakrids, hårdt ristet malt og noter af kaffenips og lavendel. Elegant og fast krop.

★★★★★★



TURBO GEEZER

Kingpin | 8,3% | 50 cl | 39 kr.

Tæt duft af engelsk lakrids og blomster. I aromaerne er der bourbon, kaffenips, chokolade og fløde. Note af røg og laurbær. Olieret og tæt krop. Kaffen stormer frem i finish. Sort som tjære.

★★★★★★



SORT HVEDE

Indslev Bryggeri/Bryggeriet Vestfyn | 6,5% | 50 cl | 20 kr.

De gennemgribende aromaer er hårdt ristet og lækker malt samt mørk, tør chokolade. Note af engelsk lakrids. Cremet og bølgende i munden. En anelse vinøs. Note af solbær. Kaffesort.

★★★★★★



GODT KØB

PORTER

Willemoes/Bryggeriet Vestfyn | 8,5% | 50 cl | 22 kr.

Duft af hasselnødder, tørverøg, rosiner og chokolade, som vandrer videre i smagen. Noter af skotsk whisky, chokoladelikør og finsk lakrids. Fløjlsblød. Sortbrun med rubinrødt skær.

★★★★★★



EFTERTANKE

Viborg Bryghus | 7,8% | 50 cl | 40 kr.

Aromahumle med citrus i næsen, tørverøg, malt, chokolade og note af grønne æbler. Maltfokuseret. Tørverøgen kommer lige efter. Let udtørrende. Savner sødme. Kaffesort.

★★★★★★



IMPERIAL VANILLA COFFEE PORTER

Indslev Bryggeri/Bryggeriet Vestfyn | 9,5% | 33 cl | 30 kr.

Chokolade- og maltsaft. Lægger blidt fra kaj men vokser. Aroma af træ blander sig med aromaer af chokolade, kaffe og malt. Alkoholen krænger lidt over. Fyldig. Sødlig.

★★★★★★



SORTEBRØDRE STOUT

Viborg Bryghus | 8,0% | 50 cl | 40 kr.

Bruser nærmest som en citronvand i munden. Aromaer af chokolade, træ, vanilje og bitterurter. Små nuancer af engelsk lakrids. Alkoholen fylder meget. Ren og lækker. Kaffesort.

★★★★★★



COFFEE BREAK

Deer Bear | 6,5% | 50 cl | 38 kr.

Fortættet café au lait, bourbon og træ i næsen. Parfumeret smag af kaffe med en tør tone som i kaffe nips. Let og legende krop. Noter af tyggegummi og pulverbrownie. Fader hurtigt ud.

★★★★★★



STOUT

Willemoes/Bryggeriet Vestfyn | 6,0% | 50 cl | 22 kr.

Duft af støvet lys chokolade og ristet malt. Chokoladen og malten går igen i smagen. Noter af kold kaffe og lakrids i finish. Til den søde side. Mørk nøddebrun, rubinrødt skær.

★★★★★★



LA SANTA MUERTE

Amager Bryghus | 10,0% | 50 cl | 55 kr.

Duft af lakrids, røg og mørk chokolade. Smager af engelsk lakrids, citrus, sødlig honning og røg. Note af tobak. Lækker, fed og intens mundfylde. Finish bliver bare ved. Kulsort.

★★★★★★



ROULV

Frejdahl/Bryggeriet Vestfyen | 9,0%
75 cl | 45 kr.

Minder om ikonet Limfjordsporter men knap så rustik og med flere nuancer af mørke frugter. Sødere og mere rund. Mørk og fed chokolade, brændt malt og noter af kaffe og svesker.

★★★★★★★



TWO HEADS BEHIND

Det Lille Bryggeri | 11,8% | 50 cl | 70 kr.

Overvældende, intens duft af ristet malt iblandet noter af støvet chokolade og rom. Lækkerfed. Dejlig tørhed i finish. Vulgært direkte i aromaerne. Sortbrun, blodrødt skær.

★★★★★★★



SCHWARZBIER

Bryghuset No. 5 | 5,6% | 50 cl | 35 kr.

Duft af kolbekaffe, ristet malt, blomster og fyrrenåle. I smagen er der et behageligt mix af kaffe, malt og karamel med noter af chokolade, lakrids og citronskal. Let og lækker. Kaffesort.

★★★★★★★



BLOD, SVED & TÅRER

Det Lille Bryggeri | 11,5% | 50 cl | 50 kr.

Olieret og spændstig krop. I næsen: Dadler, ribs, gærede blomster og mørk chokolade. I smagen fylder rom og fyldt chokolade meget men krænger ikke over. Noter af røg og vanilje.

★★★★★★★



BLACK BREMEL

Det Lille Bryggeri | 10,4% | 50 cl | 70 kr.

Fan af bær i øl? Her er øllen til dig. Duft af hindbærlikør og solbærrøm. Først i smagen: Hindbær, solbær. Dernæst chokolade. Lang finish med bær og chokolade. Alkoholvarmende.

★★★★★★★



PORTER

Herslev Bryghus | 6,5% | 50 cl | 35 kr.

Kold kaffe i næsen. Også aromaer af hårdt ristet malt og blomme i Madeira. En saftig og frisk porter. Masser af chokolade og bitterhed i finish. Let krop. Sortbrun, rubinrødt skær.

★★★★★★★



BLACK JACK

Bryghuset No. 5 | 10,0% | 50 cl | 40 kr.

Duft af tonsvis af malt og noter af lakrids og bourbon. Engelsk lakrids tager hurtigt den aromatiske hovedrolle. Tæt på en lakridsøl. God krop. Let alkoholvarmende. Nærmest kulsort.

★★★★★★★



BLACK MASH

Det Lille Bryggeri | 14,0% | 50 cl | 70 kr.

Sprængfyldt med lækre aromaer- kaffenips, chokolade, tørre, mørke frugter og noter af lakrids. En note af Madeira. Mere fyldig bliver en øl ikke. Likøragtig. Alkoholvarmende. Kaffesort.

★★★★★★★



LAKRIDSPORTER

Det Lille Bryggeri | 6,6% | 50 cl | 40 kr.

Skarp og lækker, intens duft af hårdt ristet malt. Alkoholen pirrer næsen. Engelsk lakrids overalt på den gode måde. Flader lidt ud men en velbrygget fornøjelse. Nærmest sort.

★★★★★★★



MUNKHOLMER

Holbæk Bryghus | 6,5% | 50 cl | 35 kr.

Ristet malt, blomster, kælder og rørsukker i næsen. Let som en tysk pilsner i munden. Søde aromaer af kaffe, chokolade og solbær. Frugtrig finish. Kaffesort med rubinrødt skær.

★★★★★★★