



## Hindbeer



[www.lundumskov.beer](http://www.lundumskov.beer)

En lys øl tilsat et stort skud friske hindbær og lagret et år giver et smukt og spændende resultat.

En syrlig frisk velkomstøl – i stedet for vin, men prøv selv, hvad den kan bruges til.

Brygget af: Vand, malt (pilsner, hvede, carablond), sukker, humle (magnum, citra), belgisk gær, og dettil et stort friskt bidrag af hindbær.

Alk.vol. 8% Netto 33cl.

Tappet i uge 41 – Bedst før sep. 2019.



Lundumskovs Dæmring er en kompleks belgisk ale til de lyse nætter. En lys kraftig øl brygget på tre slags korn som giver sødme, frugtige noter og en cremet mundfylde.

Den har et højt kulsyreindhold.

Brygget af: Malt (pilsner, hvede, havre, caraclair), humle (magnum, saaz) og belgisk gær.

Tappet og pasteuriseret i uge 5

Bedst før sept. 2019

Alk. 6,0 vol.% IBU 25



Valdemar øllen er en frisk sommerøl.

Smagen er præget af sødme, en god mild maltprofil, tropisk frugt og afsluttes med en vel afstemt bitterhed.

Øllen er sprudlende og rødlig med et lyst skum - **en skål til Dannebrog !**

Brygget af: Vand, malt (pilsner, pale ale, hvede, carapils), humle (magnum, cascade), rødbedesaft af rødbeder fra Toftlund og belgisk gær.

Alk.vol 5,5 vol% IBU 25

Bedst før: dec. 2019



## Humlen

- ved det hele

[www.lundumskov.beer](http://www.lundumskov.beer)

Humlen er vores udgave af en neipa - også kaldet humle juice.

Det er en sprudlende, meget frugtig øl - nyd den!

Brygget af:

Vand, malt (pale ale, hvede, caraclair, havre), humle (magnum, mosaic, citra) og alegær.

Alk. 5,3 vol.%, Netto 33cl.

Tappet i uge 20

Bedst før nov. 2019.



## Sommer Ale



Sommer Ale er en skotsk ale med stor malt fokus. Vores udgave har en smuk mørk kobberfarve med en god krop. Den er god til grillmad en dejlige sommeraften.

Brygget af:

Vand, malt (pilsner, münchen, carablond, Caramunich og carafa), humle (magnum, cascade) og alegær.

Netto 50 cl.

Alk. 5,5 vol.%, IBU 25. Bedst før jan. 2020  
Brygget og tappet på Randers Bryghus i uge 13 for Lundumskov Bryghus.



www.lundumskov.beer

Lundumskovs India Pale Pilsner er en lys, frisk pilsner med en rig duft af frisk humle, blomster og citrus. Smagen har en forfriskende eftersmag med en markant bitterhed. Læskende i sig selv og giver godt modspil til sommermad.

Brygget af:

Vand, malt (pilsner, münchen, cara blond), humle (magnum, citra, cascade) og overgær.

Tappet og pasteuriseret i uge 20.

Bedst før: dec. 2019.

Alk. 6,0 %vol. 40 IBU

## Horsens øllen

2018-19



Produceret af Lundumskov Bryghus

Horsens Øllen er valgt af byens borgere på Øllets Dag 2018 og ved ØI-messen i Horsens blandt 3 forskellige øl.

Horsens øllen er i år en mørk, kraftig, lidt sødlig øl med inspiration fra fortiden med de røgede noter. Øllen har et nordisk islæt ved brugen af røgmalt.

Øllen kan drikkes til kraftige retter og alene er den mættende.

Brygget af:

Vand, **7 slags malte**, deriblandt røgmalt, humle og alegær.

Alk. 6 vol%, IBU 30.

Tappet i uge 5

Bedst før sep. 2019



## Kejst Stowt

www.lundumskov.beer

Det er svært at kejsse den bedste stout - men vi har kejst vores stowt som et bud derpå.

En sødmefyldt, mørk ristet og kraftig Kejst Stowt til dig.

Brygget af:

Malt (pale ale, caramunich, carafa, roasted barley, spraymalt), humle (mosaic, perle) og alegær.

Alk. 7,5 vol%,

Netto 33cl.

Tappet og pasteuriseret i uge 5.

Bedst før sept. 2019



Det er svært at kejsse den bedste stout - men vi har kejst vores stowt som et bud derpå.

En sødmefyldt, mørk ristet og kraftig Kejst Stowt til dig.

Brygget af:

Malt (pale ale, caramunich, carafa, roasted barley, spraymalt), humle (mosaic, perle) og alegær.

Alk. 7,5 vol%, Netto 33cl.

Tappet og pasteuriseret i uge 5.

Bedst før sept. 2019