



Lundumskov Gårdpilsner er en strågul, fyldig pilsner med et let humlebid. Duften er præget af korn og malt samt krydrede noter fra Saazhumlen. Den gode fylde gør den til en ideel tørstslukker samt ledsager til det klassiske frokostbord. Brygget af: Vand, malt (pilsner, carablond caraclair, melano), humle (Saaz) og undergær. Alk.vol. 5% IBU 20
Bedst før feb. 2020.
Tappet i uge 27.



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
Fås kun på 2L ølkande



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.



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

Fås kun på ½L flaske

 <p>Kejst Stowt</p> <p>www.lundumskov.beer <i>Met</i></p> <p>Det er svært at kejse den bedste stout - men vi har kejst vores stowt som et bud derpå. En sødmefyldt, mørk ristet og kraftig Kejst Stowt til dig.</p> <p>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</p>  	<p>Det er svært at kejse 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</p>
 <p>Middelalderøl</p> 	<p>En mørk, kraftig, lidt sødlig øl med inspiration fra Middelalderens øl med de røgede noter. Øllen har et nordisk islæt ved brugen af rugmalt. Øllen kan drikkes til kraftige retter og alene er den mættende. En øl til herremænd og ædle fruer. Brygget af: Vand, 7 slags malte, deriblandt røgmalt, humle og alegær. Alk. 6,5 vol%, IBU 30. Tappet i uge 34. Bedst før feb. 2020.</p> <p>Fås kun på 2L ølkande</p>

Prisliste for Lundumskov Bryghus	Venneforeningen incl.moms	Stalddørssalg incl.moms	Ølsmagninger af ca. 6 forskellige øl på bryggeriet kan aftales for 125kr/deltager (max 16 deltagere)
Årsabonnement	250,00		
Ølkande (tom)	75,00	75,00	Ølsmagninger af ca. 6 forskellige øl kan aftales andre steder til 150 kr/deltager plus transport (250 kr./time).
2 l øl	75,00	100,00	
½ fl. øl, incl. Pant	25,00	32,00	
20 l Fad	640,00	800,00	En ølsmagning med en god snak om bryggeri og de tilbudte øl varer typisk ca. 2 timer.
25 l Fad	800,00	1000,00	
Leje af fadølsanlæg	200,00	200,00	