







Øl i maj og prisliste

 <p>Lundumskov Bryghus</p> <h2>Gårdpilsner₂₀</h2> <p>www.lundumskov.beer</p>	<p>Lundumskov Gårdpilsner er en Helles - en pilsner, men lysere, blødere og rundere. Kornagtig sødme står forrest, fulgt af toner af nobel humle med krydrede og blomstagtige noter. Forfriskende, let med tør finish.</p> <p>Brygget af: Vand, malt (pilsner, carahell) humle (nothern brewer, mittelfruh) og undergær.</p> <p>Alk. 6 vol.% IBU 20 Tappet i uge 8 Bedst før sept. 2021.</p>
 <p>Lundumskov Bryghus</p> <h2>Vintergæk</h2> <p>Vejret driver tit gæk med os - sommeren kan føles som vinter - men aldrig omvendt</p> <p>www.lundumskov.dk</p>	<p>Vintergæk fra Lundumskov Bryghus er en engelsk inspireret gylden pale ale - med en rar maltet duft og en sødlig note. En mild bitter, men med en forfriskende smag.</p> <p>Vintergæk driver gæk - en sommerlig øl om vinteren kan kun få een til at længes.</p> <p>Brygget af: vand, malt (pilsner, munich, carablond, bisquit, spelt), humle (perle, saaz, cascade), alegær.</p> <p>Alk. 6,1 vol % IBU 25 Bedst før juni 2021</p>
<p>Horsens øllen 2020-21 er en hilsen fra en by med rødder i middelalderen - men med fuld firspring ind i fremtiden.</p> <p>Horsens Øllen er valgt af byens borgere på Bryghuset, Ølvejerne og på Øllets dag blandt 3 forskellige øl.</p> <p>Horsens Øllen sælges i udvalgte butikker, restaurationer og værtshuse i Horsens.</p>  <h2>Horsens øllen</h2> <p>2020-21</p> <p>Produceret af Lundumskov Bryghus</p>	<p>Horsens Øllen 2020-21 er en stærk, fyldig engelsk ale brygget af rige malte, og dertil godt lagret.</p> <p>Den fremstår - langsomt hældt op - med en dyb rødlig farve, og med noter af tørrede frugter, karamel, lidt honning og nødder.</p> <p>Brygget af: Vand, malt (pale ale, munich, caraaroma, caramunich, carablond), humle (Magnum, E.K. Golding) og alegær.</p> <p>Alk. 7 vol.%, IBU 30. Tappet i uge 51. Bedst før juni 2021.</p>
 <p>Lundumskov Bryghus</p> <h2>Humlen</h2> <p>- ved det hele</p> <p>www.lundumskov.beer</p>	<p>Humlen er vores udgave af en New England IPA (neipa). Det er en lidt tåget øl, som giver en glat, cremet mundfølelse. Humlerne er tilsat sent under brygningen, det giver en tropisk, saftig, blød sødme, med lidt citrus-smag, men med ringe humlebitterhed.</p> <p>Brygget af: Vand, malt (pilsner, hvede, caraclair), valset havre, humle (simcoe, citra) og alegær.</p> <p>Alkohol 6,4 % vol. og 30 IBU. Bedst før juli 2021.</p>
 <p>Lundumskov Bryghus</p> <h2>Zenit</h2> <p>www.lundumskov.dk</p>	<p>Zenit er vores udgave af en øltype fra den amerikanske vestkyst, som kaldes steam-beer eller California Common.</p> <p>Den er brygget på lagergær, men ved temperaturer, som var det en alegær. Humlen giver en blomstret duft med en god bitterhed i smagen.</p> <p>Brygget af: Vand, malt (pilsner, munick, carared, biscuit), humle (Northern Brewer), undergær.</p> <p>Alk.vol. 6,4 % og 35 IBU. Lageret min. 8 uger. Tappet I uge 51. Bedste før juni 2020.</p>
 <p>Lundumskov Bryghus</p> <h2>Sommerbrus</h2> <p>www.lundumskov.beer</p>	<p>Sommerbrus - liflig og boblende soda-vand - lavet af hyldeblomster fra hegnene omkring Lundumskov, indsamlet i 2019.</p> <p>Indhold: Vand, udtræk af hyldebærblomster, sukker, citroner, vinsyre og kulsyre.</p> <p>Energi: 136 kJ/100g - 32 kcal/100g Netto 33 cl.</p>

Prisliste for Lundumskov Bryghus 01-01-21	Ølvenner incl.moms	Stalddørssalg incl.moms	Til forhandlere Ex.moms
Årsabonnement	250,00		
Ølkande (tom)	75,00	75,00	
2 l øl	75,00	100,00	
½ fl. øl	25,00	32,00	20,00
20 L Fad - stål / retur / til CO ₂	640,00	800,00	512,00
25 L Fad – stål / retur / til CO ₂	800,00	1000,00	640,00
20 L Fad – engangs /til trykluft	765,00	925,00	612,00
Leje af fadølsanlæg	250,00	250,00	
<p>Virtuelle / på nettet ølsmagninger af 6 forskellige øl kan aftales for 125 kr / deltager. Excl. levering af smagekasse.</p> <p><i>Efter coronaen:</i> Ølsmagninger af ca. 6 forskellige øl på bryggeriet kan aftales for 125kr/deltager (max 16 deltagere)</p> <p><i>Efter coronaen:</i> Ølsmagninger af ca. 6 forskellige øl kan aftales andre steder til 150 kr/deltager plus transport (250 kr./time).</p> <p>En ølsmagning med en god snak om bryggeri og de tilbudte øl varer typisk ca. 2 timer (på nettet typisk 1 time)</p>			

Virtuel Øl-smagning

Coronaen forhindre os i at mødes – men på nettet med en god forbindelse, et kamera, mikrofon og højttaler kan vi mødes, så mange som vi vil.

En smartphone kan anvendes, men en tablet eller PC er at foretrække.

Når Lundumskov Bryghus bestilles til en virtuel smagning **aftales:**

- Hvor mange forskellige øl man ønsker at smage på, max ofte 6 stk.
 - Man kan være 3 deltagere pr. flaske øl, dvs. at man med en 6-pack og 3 deltagere vil få ca. 1 liter øl pr. deltager.
- Hvor mange deltagere (smagekasser) der er behov for.
- Dato og tidspunkt og deltagernes e-mail afleveres til Bryghuset
- Afhentning af smagekasser
- Bryghuset vil før det aftale tidspunkt fremsende et link på mail.
- Man aktiverer linket og man vil som regel gå på det fælles system.

Man vil nu kunne se hinanden og med god tale-disciplin kan man tale med hinanden.

Lundumskov Bryghus vil derefter guide jer gennem smagningen, fortælle om øllene, ølbrygning og andet relevant. Det vil ofte tage ca. en times tid, man vil kunne kommentere og stille spørgsmål.

Derefter vil man have mulighed for fælles samvær på skærmen uden Bryghusets indblanding.