

Øl i oktober og prisliste

<p>Horsens øllen 2021-22 er en hilsen fra en by med rødder i middelalderen - men med fuld frøspræng ind i fremtiden.</p> <p>Horsens Øllen er valgt af byens borgere på Bryghuset og ølfestivalen Beer Behind Bars blandt 3 forskellige øl.</p> <p>Horsens Øllen sælges i udvalgte butikker, restaurationer og værtshuse i Horsens.</p>  <p>Produceret af Lundumskov Bryghus</p>	<p>Horsens Øllen 2021-22 er inspireret af irske red ales. En ravfarvet øl med afdæmpet humlebitterhed.</p> <p>Den er brygget relativt køligt, lidt i retning af en pilsner.</p> <p>En øl til i det meste mad.</p> <p>Bør nydes i godt selskab.</p> <p>Brygget af: Vand, bygmalt (ale ale, munich, carared, melano, caramunich), humle (magnum, cascade) og alegær.</p> <p>Alkohol 5,3 vol% og 35 IBU.</p> <p>Tappet i uge 41.</p> <p>Bedst før april 2022.</p>
  <p>Pale Ale</p> <p>www.lundumskov.dk</p>	<p>Pale Ale fra Lundumskov Bryghus er en engelsk inspire-ret gylden pale ale - med en rar maltet duft og en sødlig note. En mild bitter, men med en forfriskende smag.</p> <p>Når en ale foretrækkes frem for en pilsner!</p> <p>Brygget af: vand, bygmalt (pilsner, munich, caraclair, bisquit, spelt), humle (perle, cascade, saaz), og alegær.</p> <p>Alk. 5,7 vol % IBU 25</p> <p>Tappet i uge 41</p> <p>Bedst før maj 2022</p>
  <p>Herregårds Ale</p> <p>www.lundumskov.beer</p>	<p>Selvom man er et nannobryggeri kan man godt lave en øl, som er en herregård værdi.</p> <p>Vores Herregårds Ale er en fyldig øl med et let humlebid.</p> <p>Brygget af: Vand, malt (pale ale, caremunich2, caraclair) umaltet havre, humle (perle, cascade, saaz) og alegær.</p> <p>Alk.vol. 6,3%, IBU 20</p> <p>Tappet i uge 41.</p> <p>Bedst før maj 2022</p>
  <p>Dæmring</p> <p>www.lundumskov.dk</p>	<p>Lundumskovs Dæmring er vores udgave af en tripel karameliet.</p> <p>En lys øl brygget på tre slags korn som giver sødme, frugtige noter og en cremet mundfylde.</p> <p>Den har et højt kulsyreindhold.</p> <p>Brygget af: Vand, bygmalt (pilsner, carapils), hvedemalt, havre, humle (magnum, saaz) og belgisk gær.</p> <p>Alk. 5,7 vol.% IBU 25</p> <p>Bedst før marts. 2022.</p> <p>p.t. Kun PÅ 2L ølkande</p>
  <p>Sort Lager</p> <p>www.lundumskov.dk</p>	<p>Sort Lager er Lundumskovs udgave af en Schwartzbier - en smuk, sort pilsner - lige til det gode frokostbord.</p> <p>I forgrunden ristede malte uden de brændte noter. Med en blød mundfylde er den til både elskere af pilsnere og stout.</p> <p>Brygget af: Vand, malt (münch, pilsner, cafe, carafa, caramunich), humle (nothern brewer, hersbrucker) og undergær.</p> <p>Tappet og pasteuriseret i uge 35.</p> <p>Alk. 4,7 vol.% 20 IBU</p> <p>Bedst før dec. 2021.</p> <p>Der er få flasker tilbage</p>
  <p>Sommerbrus</p> <p>www.lundumskov.beer</p>	<p>Sommerbrus - liflig og boblende sodavand - 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</p> <p>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>			