



Sensommer rapport fra bryghuset

Aktuelt

Sommeren var meget varm med tørstige kunder og brygplanen i foråret var til den forsigtige side, så nu mangler Lundumskov Bryghus øl indtil oktober.

Der er dog endelig kommet Sommerbrus på flaske.

Der er lidt Gårdpilsner tilbage, lidt mere IPP og Friskelse og en del Zenit. Det er tilgængeligt på ølkander, men mangler p.t. på flasker.

Der er et **super tilbud** på Aleble og Honning Ale på flasker, men etiketten *siger bedst før september*, de to øl holder dog længe endnu.

Første del af 2022

Nu er vi ca. halvvejs i 2022 og det gik jo ikke så ringe end da.

Lundum pubben var et forsøg på at nå ud til flere lokale kunder og samtidig styrke det social sammenhold i et samfund uden kommercielle mødesteder. Der skal noget til at løbe nye tiltag i gang, så bryggeriets indtægter stod ikke mål med indsatsen, men det var en succes på det sociale plan.

Middelalderfestivalen var en meget stor succes.

- Vi fik en ny plads og frygtede det værste – men det var en rigtig god plads.
- Vi investerede i et nyt telt – det så rigtig flot ud – og fungerede godt.
- Vi har aldrig solgt så meget øl – 18 fustager svarende til 450 L blev det til. Vi havde alt udsolgt en time før festivalen lukkede – både fredag og lørdag.
- En meget stor tak til de gæve munke-ølvenner !!

Der blev brygget øl men ikke nok – så nu kniber det – udvalget af forskellige øl indtil oktober er begrænset – men følg med på hjemmesiden (*På Hanerne*) – hvor der blandt andet vil være gode tilbud på øl som nærmer sig etikettens "Bedst før .." – men som stadig er gode – kom selv og smag.

Om "Bedst før .."

Jeg har haft det princip at fastlægge "bedst før " som tap-datoen plus 6 måneder, men rigtig mange bryggerier har meget længere tid mellem tapning og udløb af "bedst før".

Til gengæld kan I jo selv smage – og det er den bedste indikator for øllets kvalitet. Øl, som er tappet, bliver ikke sundhedsfarligt, men smager måske ikke optimalt.

Flasker fra Lundumskov bryghus bliver pasteuriseret og burde kunne hold sig ½-1 år.

Ølkander (er ikke pasteuriseret) bliver tappet til jer på købsdagen og opbevaret koldt, burde de kunne holde ca. 14 dage, eller mere hvis man er heldig.

Fustager (er ikke pasteuriseret) tappes direkte til begivenheden, men burde kunne holde i hvert fald en måned.

Pris og prisstigninger

Lundumskov Bryghus må desværre varsle prisstigninger på nye øl brygget her i efteråret.

Råvarerne er steget, men det værste er prisen på el. Vi bruger el til køling af det færdige øl og til brygningen. Køling kan betegnes som en baggrundsudgift og det er svært at beregne præcist, men en meget varm sommer, som i år, er dyr.

Selve brygningen er der styr på, så der brygges, når det er billigst muligt.

Jeg har netop brygget en øl til valget af den nye Horsens øl – og udgiften til el til et bryg er steget med over 600% sammenlignet med sidste år.

Nye priser på øl brygget efter sommeren 22

	Ølvenner / forhandlere	Andre kunder
Flaske ½L	27,50	35,00
En kasse 15 stk.	400,00	500,00
Ølkande 2L	85,00	110,00
Fustage 20L, til trykluft	850,00	1025,00
Fustage 25L, til CO ₂	900,00	1100,00

Planer for efteråret

Der skal brygges!

Der er øl på vej til valg af Horsens Øllen først i oktober, en brown ale type, en califonia commen og en hvedeøl (for første gang i bryghusets historie).

Jeg regner med et ølvenne-arrangement i den forbindelse.

Ølentusiasternes **Beer behind Bars** bliver afviklet 1.oktober.

Senere i oktober er der en lækker skotsk ale på vej – som får navnet Høst Ale. Der skal brygges juleøl her i september.

Og der skal brygges andre øl – men det tager jo et par måneder, inden de kan nydes.

Håber I stadig er tørstige efter en god øl.

