

Øl fra LB i juni

Humlen - ved det hele www.lundumskov.dk	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. Øl brygget af: Vand, malt (pilsner, hvede, caraclair), valset havre, humle (simcoe, citra) og alegær. Alkohol 5,5 % vol. og 30 IBU. Flaskens indhold svarer til knap to genstande. Tappet i uge 22. Bedst før dec. 2024.
	Vienna lager er en undergæret, ravfarvet øltype, som stammer fra Østrig. Øllen er kendetegnet ved moderat styrke og en blød, tydelig maltfor-nem-melse kombineret med moderat bitterhed. Karakteristisk for øllen er brugen af wienermalt. Det er en øl som kan drikkes hele året og til alt godt mad. Brygget af: Vand, bygmalt (wienermalt, pilsner, münchen-er, caraamber, carapils), humle (northern brewer, hersbrucker), lagergær. Alc. 5,3 vol.%, IBU 20, Flaskens indhold svarer til 1,8 genstande. Tappet i uge 20, Bedst før: dec. 2025
	Saison 2025 - En rigtig sommerøl - med en lys gylden farve og en forfriskende karakter. Den er tør, og let krydret med appelsinskal. Den har en mild maltprofil med en velafstemt bitterhed. Brygget af: Vand, bygmalt (pilsner, mün-chner, melano), havre og hvedemalt, humle (perle, chinook, simcoe), alegær. Alk. 6,0 vol.%, 25 IBU. Flaskens indhold svarer til 2 genstande. Tappet i uge 22. Bedst før: dec. 25.
https://lundumskov.dk	Vores bud på en let øl til frokost er en lys ale med et godt humlebid - næsten en pilsner. Den er ikke anmassende, men lækende til en dejlig pause på dagen. Brygget af: Vand, bygmalt (vienna, pilsner, caraclair, carablond, valset byg, spelt, bisquit, malano), humle (perle, centennial, saaz, citra), alegær. Alk. 1,5 vol.%, 30 IBU, Tappet i uge 13. Bedst før okt. 2025 Flaskens indhold svarer til 0,5 genstand. <i>NB: Man kan lovligt køre bil efter at have drikke mere end en liter</i>
www.lundumskov.dk	Årets Forårsøl / påskebryg er en maibock. Helt anderledes end de mørke bocks fra vinteren. Dens gyldne krop og luftige skum lader een tro - det er en let lagerøl - indtil den første slurk. Aromaer fra humlen – blomster og urter - er kraftigere end i de mørke bocks. En øl til at hilse foråret velkommen. Brygget af: Vand, malt (pilsner, münchen, bisquit), humle (perle, centennial, saaz) Alk. 6 vol.%, IBU 25 Flaskens indhold svarer til knap to genstande. Tappet i uge 13. Bedst før sept. 2025.
www.lundumskov.dk	Selvom man er et nannobryggeri kan man godt lave en øl, som er en herregård værdig. Vores Herregårds Ale er en fyldig øl med et let frisk, humlebid. Duften er præget af korn og malt, samt krydrede noter fra humle. Brygget af: Vand, bygmalt (pilsner, münchen, caramünchen, carapils), humle (Herkules, Cascade) og alegær. 6,5%, 25 IBU. Flaskens indhold svarer til 2,2 genstande. Tappet i uge 14. Bedst før okt. 2025
www.lundumskov.dk	Sort IPP fra Lundumskov Bryghus har rødder i amerikanske brown ales og IPAer. Den er maltrig, stærk og godt humlet med noter af citrus, tropiske frugter og grannåle. Velegnet til vinterens kraftige retter. Brygget af: Vand, malt (munich, pilsner, aroma, cara-gold, carafa), humle (magnum, cascade, mosaic, chinook) og overgær. Tappet i uge 6 og bedst før: sept. 2025. Alk. 6,1% vol. 50 IBU Flaskens indhold svarer til 2 genstande.
	En Stout fra Lundumskov Bryghus er en næsten sort ale med stor mundfylde og et nøddebrunt skum. I aroma og smag møder man en mild, ristet maltsmag med noter af karamel og nødder. Brygget af: Vand, bygmalt (pale, münchen, caragold, carafa, ristet byg), humle (magnum, perle) og overgær. Alk. 6,4 vol.%, IBU 30, Netto 50cl. Flaskens indhold svarer til 2 genstande. Tappet i uge 6 Bedst før sept. 2025