NIBE BRYGHUS

Forår

- er en frisk og sødlig ale med en nærmest champagneagtig karakter i smagen. Brygget med bygmalt, hvedemalt, humle og krydderier. Dens lave bitterhed giver plads til både honningens sødme og syrligheden fra de tilsatte frugter.

Alc. 5,4% vol. 50 cl

Påske

- er en krydret kraftig DobbeltBock brygget med bygmalt, humle og med en pikant krydret aroma med noter af salvie og mynte - passende til påskens lækre måltider.

Alc. 6,5% **vol. 50 cl**

Sommer

- er et frisk og smagfuld lagerøl. Sommerbrygget er den ideelle tørstslukker i sommervarmen. Honningens sødme og whiskyens kraft giver nuancerede smagsnoter i den afbalancerede malt- og humleprofil. Brygget med bygmalt, humle, havregryn, honning, whisky og gær.

Alc. 4,3% vol. 50 cl

Den lille fede

- er brygget første gang i anledning af Nibe Festivalens 25 års jubilæum og har siden været festivalens egen øl. En dejlig rund Red Pilsner, brygget af bygmalt, humle og vand. Med masser af smag af tjekkisk Saaz humle og en flot rødorange farve.

Alc. 5,0% vol. 50 cl.

Thetis - Honey Ale

- er en meget fyldig og rund ale med en vis sødme, der stammer fra den tilsatte honning. Bitterheden er derfor begrænset. Thetis er velegnet som ledsager til lette retter, desserter såvel som den ekstra ingrediens i madlavningen.

Alc. 6,5% vol. 50 cl.

Rudolf

- er en undergæret juleøl af typen Dobbeltbock og har en smuk dybrød farve og ren god kraftig maltsmag fra Müncherne malt. Duften starter med appelsin og udvikler sig med fint krydret duft af anis. Smagen er fyldig med balanceret bitterhed, der rundes af med en pikant skarphed fra ingefær, appelsin, stjerneanis og ingefær.

Alc. 6,5% vol. 50 cl.

UNIKKE RAMMER OM MAGELØS ØLKUNST

Nibe Bryghus
Bryggeri og festlokaler

Bryggen 80 C • DK9240 Nibe
tlf. 29 38 36 20
info@nibebryghus.dk
www.nibebryghus.dk

STANDARD SORTIMENT

Clipper - American Pale Ale

- er en frisk og aromatisk ale, med en god balance mellem maltens sødme og den friske/let bitre smag fra humlen. Brygget med Roibush The, som giver en flot rød farve og noter af vanilje. Clipper egner sig særligt til retter med lyst kød, fisk og grøntsager.

Alc. 5,5% vol. 50 cl.

Classic Pullert

- er en ravfarvet pilsner, hvor der er skruet lidt ned for humlen og op for karamelmalten Øllen er fyldig, men stadig væk let drikkelig. Smagen har brændte undertoner af karamel.

Alc. 4,8% vol. 50 cl.

Styrbord - Dark Ale

- er den mest komplekse ale fra Bryghuset, inspireret af traditioner fra Skotland. Styrbord er en stout, brygget med rigelige mængder Münchener- og karamelmalt. Samtidig giver røgmalt og to slags mørkristet malt nuancer af røg, kaffe og chokolade. Øllet har en afbalanceret bitterhed med smag af fersken og citrus. Styrbord egner sig særligt til røgede og salte retter.

Alc. 6,0% vol. 50 cl.

Bagbord - Pilsner

- er brygget efter klassisk tysk tradition på lys malt og med en let citrussmag - dog med hjælp fra engelsk First Gold humle, og en ekstra dosering af tjekkisk Saaz. Den har en middel bitterhed og er tilsat ekstra humle. Bagbord er en herlig øl, til det danske frokostbord.

Alc. 5,0% vol. 50 cl.

Havgus Hvedeøl

- er en frisk weissbier med hyben. Havgus er en traditionel sydtysk hvedeøl. Bitterheden er lav og smagen er den karaktersitiske gærsmag, her dog suppleret med noter af hyben fra Limfjordens kyster. Brygget med bygmalt, hvedemalt, humle og krydderier.

Alc. 4,7% vol. 50 cl

Anker Porter

- er en dejlig kraftig porter. Kulsort i farven med et tykt nougatfarvet skumlag. På trods af høj alkoholprocent og den mørke farve er Anker forholdvis let og frisk. Brygget med melasse af rørsukker, som giver en let lakridssmag. Nydes ved 8-10 grader i en god lænestol, eller prøv den til chokoladekage.

Alc. 7,5% vol. 50 cl.

Sekstant

- er et astronomisk/nautisk instrument til måling af vinkler, især himmellegemers højde. Sekstant er en sand fest for humleelskere. Med en rigelig dosering af amerikanske huller er Sekstant en IPA med kraftigt bitterhed (70 IBU) og en dejlig frugtagtig humlesmag.

Alc. 6,5% vol. 50 cl

Mercator

- er en lidt vinøs lys gylden ale af tripple-typen, med en flot hvid skumtop. Mercator er inspireret af original belgisk klosterbryg er er brygget af vand, byg- og hvedemalt og økologisk rørsukker. Krydret med humle, en anelse salvie og mynte.

Alc. 7,5% vol. 50 cl.

SÆSON SORTIMENT

Kaperen

En kaper er et bevæbnet privatejet skib som havde fuldmagt til at opbringe fjendtlige skibe. Også i Nibe blev flere fartøjer udrustet som kaperskibe og de deltog i kaperkrigen 1807-1814. Brygget på bygmalt, humle, melasse og gær.

Alc. 7,5% vol. 50 cl.

SÆSON SORTIMENT

Kaptajn

- har en del til fælles med lakrids. Begge kan være hårde, men også bløde. Begge kan være stærke, men også søde. Derfor er Kaptajnen brygget med de lækreste lakridspiber i ægte sømandstil. Brygget med bygmalt, humle, lakrids, svesker og gær.

Alc. 4,6% vol. 50 cl.