

Nibe Bryghus sortiment

– øl til enhver lejlighed – for enhver smag
15 øl pr kasse = mindste bestilling



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.

Type: Klassisk pilsner med ekstra humle
Humle: Citrus og orange (Saaz)
Malt: Lys malt
Gæring:
Bitterhed: Middel (25 IBU)

Alc. 5,0% vol. 50 cl.



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.

Type: Gylden aromatisk ale
Humle: Citrus og hyldeblomst
Malt: Karamel
Gæring:
Bitterhed: Let til middel (19 IBU)
Andet: Brygget med rooibos-te, som giver en flot rød farve og en vaniljeagtig smag

Alc. 5,5% 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.

Type: Dark Ale/Stout
Humle: Jord, fersken
Malt: Karamel, røg, kakao, kaffe
Gæring:
Bitterhed: Middel (23 IBU)

Alc. 6,0% 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 forholdsvis 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 chokoladecake.

Type: Porter
Humle: Let krydret
Malt: Ristet kaffe, lakrids, karamel
Gæring: Amerikansk ale
Bitterhed: Middel (25 IBU)

Alc. 7,5% vol. 50 cl.





Havfruen

Havfruen er et overnaturligt væsen med overkrop som en kvinde og en fiskehale som underkrop. Havfruer siges at lokke mænd i fordærv. Øllens smukke røde farve og dens dybe forførende smag af hyldeblomst og karamel gør den uimodståelig for selv den urokkelige og ulokkelige.

Alc. 4,8% vol. 50 cl.



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.





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.



Flaskepost

En sand Tørstslukker, fyldt med honingens sødme og whiskyens kraft tilføjer smagsnoter i den afbalancerede malt- og humleprofil,

Alkoholprocent 5,6% 50 CL.





Nødbajer

Har du haft en dårlig dag? Er du kommet i knobe? Er Chefen urimelig? Så trøst dig selv med en nødbajer – den får dig ovenpå igen!

Med denne øl kan du også hjælpe nogen i familien, din ven eller nabo, hvis de har haft en dårlig oplevelse og trænger til trøst.

Nødbajer er en lys ale med en vinøs smag. Dens perfekte balance mellem malt og humlesmag suppleres med aromaer fra de tilsatte krydderier.

Alkoholprocent 7,5% 50 CL.



Sekstant – India Pale ale

– 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





Pullert – Classic

– 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.



Mercator

Mercator er opkaldt efter en belgisk tremastet bark, som udforskede påskeøerne, og bl.a. hjembragte to af de berømte Moai-statuer. er brygget med pilsner, karamel- og hvedemalt samt masser af økologisk rørsukker, og krydret med salvie, mynte og Styrian Golding humle.

Resultatet er en lidt vinøs gylden ale med en flot hvid skumtop, som helt klart leder tanken hen på sine belgiske forbilleder. En let drikkelig og alligevel kraftigt smagende øl, med sin helt egen krydrede smag af især salvie.

Mercator egner sig rigtig godt som ledsager til påskens middagsretter med lam og kylling.

Type: Belgisk Trippel
Humle: Krydret
Malt: Karamel og hvede
Gæring: Belgisk Ale
Alc. 7,5% vol. 50 cl





Påske

– Påsken er kristendommens vigtigste højtid. Her mindes Jesu død og opstandelse. I vore dage indgår lækre måltider i fejringen. "Påske" er en undergæret dobbeltbock med en pikant krydret aroma med noter af salvie og mynte - passende til en lækker påskefrokost.

Malt: Bygmalt
Gæring: Undergæret
Alc. 6,5% vol. 50 cl



Letmatros

Letmatros er en let øl på kun 2,7% – humlet som en IPA. Den store mængde humle gør den til en velduftende let bitter og forfriskende øl, som egner sig til en frokost, man skal kunne køre fra.

ALC. 2,7% 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.



Rudolfs Bedstefar

– Julebryggen fra Nibe Bryghus er en undergæret dobbeltbock med god fyldighed og en flot dybrød farve. Rudolf har en mild orangesmag og en pikant krydret aroma af Stjerneanis. Egner sig både til højtidens frokostbord og til julens varme retter. Serveringstemperatur 6-8 grader

Alc. 6,5% vol. 50 cl.





Rudolfs Julegaveæske

10 kasser pr colli

Med Rudolf og Rudolfs bedstefar! – og candysticks og rød næse!

Julebryggen fra Nibe Bryghus er en undergæret dobbeltbock med god fyldighed og en flot dybrød farve. Rudolf har en mild orangesmag og en pikant krydret aroma af Stjerneanis. Egner sig både til højtidens frokostbord og til julens varme retter.

Serveringstemperatur 6-8 grader

Alc. 6,5% vol. 50 cl.



Kaptajn gaveæske

10 kasser pr colli

med to stk Kaptajn-øl og 2 stk lakridspiber!

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.



KUNDE:

EGET ORDRENUMMER:

REF:

DATO:

Meddelelser:

Nibe Bryghus
Bryggen 80 C
9240 Nibe
info@nibebryghus.dk
www.nibebryghus.dk

Kontakt vedr. Bryggeri
Heidi Bonde tlf. 29 38 36 20
heidi@nibebryghus.dk