



PRISLISTE

Gældende fra 1. januar 2022





New York Lager

En traditionel amerikansk undergæret øltype fra før forbudstiden. Kraftig, fyldig og mørkgylden øl på 5,2 % alkohol. Intens maltkarakter med karamelnøter, markant bitterhed og en blomsteragtig duft af nordamerikansk Cascade humle.

Passer til:

Lyst kød, stegt fjerkræ, sandwiches og smørrebrød.

Emballage:

Fustager, flasker og dåser

Alkoholstyrke:

5,2 %



Ravnsborg Rød

En variant af den klassiske britiske Amber eller Red Ale. Rødbrun, blød, rund og fyldig øl på 5,5 % alkohol. Tæt maltkarakter blandet med en intens frugtrig og aromatisk duft. Smagen er præget af frugt og et krydret indslag af aromatisk humle. Blid bitterhed og en cremet fylde.

Passer til:

Stegt kød, gryderetter, husmandskost og smørrebrød.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

5,5 %



Elderflower Session IPA

En let drikkelig, lys session IPA på 5,0 % alkohol med en god portion amerikansk humle tilsat hyldeblomst fra Bornholms Møsteri. Relativ høj bitterhed med en sødme fra hyldeblomsten. Denne øl passer perfekt til lyse retter og som tørstslukker på en dejlig solskinsdag.

Passer til:

Lyse retter og som tørstslukker på en dejlig solskinsdag.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

5,0 %





Stuykman Weissbier

Stuykman Weissbier er en traditionel tysk weissbier, brygget på økologisk pilsnermalt og hvedemalt. En forfriskende, sødmefuld og let syrlig øl. Stuykman Weissbier er en perfekt aperitif og tørstslukker, men passer også vidunderligt til salater, fisk og skaldyr.

Passer til:

Fisk, skaldyr, salater og smørrebrød.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

5,0 %



Bombay IPA

Nørrebro Bryghus' fortolkning af alle ale-elskeres favorit – India Pale Ale. En kraftig øl med en dyb og intens maltkarakter. Masser af frugtige ale aromaer suppleres af intense indslag af klassiske aromahumler, som er tilsat efter gæringen. Stor fylde, bitterhed og sødme præger denne øl på 6,5 % alkohol.

Passer til:

Gryderetter, krydret mad og ost.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

6,5 %



New England IPA

Dette bryg er brygmesterens fortolkning af den nye klassiske øl stil New England IPA. Øllet er frisk humlet i brygprocessen hvorefter der er tilsat en ret stor mængde humle til øllet umiddelbart inden tapningen. New England IPA som er på 6,0 % alkohol er ufiltret og upasteuriseret og vil derfor fremstå meget uklar men have en fantastisk mundfylde lige som humlearomaerne virkelig kommer til deres ret.

Passer til:

Fisk, lyst kød og som en læskende tørstslukker.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

6,0 %



NYHED
Lanceres
April
2022



King's County Brown Ale

Nørrebro Bryghus' første gæstebryg – en klassisk amerikansk brown ale på 5,5 % alkohol modelleret efter gæstebryggeren Garrett Oliver's egen Brooklyn Brown Ale. Mørk, middelfuldig, frugtig ale med duft og smag af nødder, chokolade og tørret frugt.

Passer til:

Stegt kød, grillet kød og gryderetter.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

5,5 %



Nørrebro Pilsner

Brygges på ren pilsnermalt, som giver en klar og gylden øl, præget af milde maltaromaer med et diskret krydret humleindslag. Smagen er rund og let fyldig uden påtrængende bitterhed og dufter af frisk humle. Styrken er på 4,6 % alkohol. Denne øltype er meget alsidig. Den er dog nok mest egnet til lyse og lette retter, fjerkræ – og så naturligvis som tørstslukker på en varm sommerdag.

Passer til:

Frokostbordet, lyst kød og en varm sommerdag.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

4,6 %



Nørrebro Classic

Brygges med store mængder Munchner malt, som giver en let sødlig smag med en blid ristet karakter. Smagen er rund og let fyldig, præget af den friske aroma humle. Denne øltype er meget alsidig og vil kunne drikkes til hele det danske frokostbord. Passer godt til kalvekød, svinekød, kylling, og øsekød. God let fyldig tørstslukker på 4,6 % alkohol.

Passer til:

Lyst kød, stegt fjerkræ, sandwiches og smørrebrød.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

4,6 %





Nordvest Porter

Nørrebro Bryghus' klassiske porter brygget på økologiske råvarer: malt, havre og humle. Nordvest Porter bringer en kraftig aroma til bordet og har en dyb, brun farve. Noter af tørret frugt og mælkechokolade giver øllen en rund og sød smag, præcis som en ægte porter-elsker vil forvente.

Passer til:
Stegt kød, grillet kød og gryderetter.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
7,0 %



Nørrebro Jule IPA

Nørrebro Jule IPA som er på 6,3 % alkohol er en dejlig fyldig Amerikansk IPA tilsat julens søde appelsiner fra Bornholms Mosteri. Øllen er frugtig og humlet med en god bitterhed og passer rigtig godt til alle julens retter eller blot som tørstslukker i den smukke vintertid.

Passer til:
Alle julens retter eller som dejlig tørstslukker.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
6,3 %



Nørrebros Julebryg

En unik, mørk filtreret ale på 7,0 % alkohol. Brygget på økologiske malte af byg, hvede og rug. Smagsat med en julehjemmelig krydderblanding. Fyldig, kompleks krydret duft og en kraftig syrlig og sødme fuld smag med en let bitter finish.

Passer til:
Julemaden, stegt kød og gryderetter.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
7,0 %





Nørrebro Æble Cider

Nørrebro Æble Cider er produceret med økologisk most fra danske æbler og der er anvendt fransk Cider gær. Ciderens tørhed, moderate alkoholindhold og fine æbletoner gør, at den er velegnet, hvor du ellers ville servere en lys pilsner eller et glas hvidvin. Cideren er også en skøn ingrediens i simreretter, supper og saucer.

Passer til:
Simreretter, supper og saucer samt en varm sommerdag.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
4,9 %



Beach IPA

En frisk, velsmagende festbajer på 6,5 % alkohol. En tropisk inspireret IPA - tørhumlet med citra humle, som giver noter af grapefrugt, melon, lime, stikkelsbær og passionsfrugt. En let tilgængelig feinschmecker-øl, som tiltaler selv den mest "poppede" gane.

Passer til:
En god fest!

Emballage:
Dåser

Alkoholstyrke:
6,5 %



BRYGGET I SAMARBEJDE MED INFERNAL



Rose IPA

En let drikkelig IPA på 5,0 % alkohol tilsat danske hindbær – Lina definerede mængden ved en prøvesmagning, hun ikke tog biten hjem fra. Hindbærrene giver en smuk rosa nuance. Du vil smage hindbær og få en frisk, sprød fornemmelse fra speltmalten. Let bitter uden at være snerrende. Skabt til at være din ven på floor – dit "ølternativ" til en drink – også når du danser på stuegulvet – til blodhøj Infernal.

Passer til:
En god fest!

Emballage:
Dåser

Alkoholstyrke:
5,0 %



BRYGGET I SAMARBEJDE MED INFERNAL

NØRREBRO BRYGHUS ØKOLOGISK ØL - FAST SORTIMENT:

<u>Produkt:</u>	<u>Emballage:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
New York Lager	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl. 24 stk. dåse á 33 cl.	34,59 pr. l 15,80 pr. fl. 11,54 pr. dåse	43,24 pr. l 19,75 pr. fl. 14,43 pr. dåse
Ravnsborg Rød	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	34,59 pr. l 15,80 pr. fl.	43,24 pr. l 19,75 pr. fl.
Elderflower Session IPA	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	34,59 pr. l 15,80 pr. fl.	43,24 pr. l 19,75 pr. fl.
Stuykman Weissbier	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	34,59 pr. l 15,80 pr. fl.	43,24 pr. l 19,75 pr. fl.
Bombay IPA	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	34,96 pr. l 15,80 pr. fl.	43,70 pr. l 19,75 pr. fl.
New England IPA	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	TBD TBD	TBD TBD
King's County Brown Ale	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	34,96 pr. l 15,80 pr. fl.	43,70 pr. l 19,75 pr. fl.
Nordvest Porter	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	35,33 pr. l 15,80 pr. fl.	44,16 pr. l 19,75 pr. fl.
Nørrebro Pilsner	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	24,92 pr. l 15,80 pr. fl.	31,15 pr. l 19,75 pr. fl.
Nørrebro Classic	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	26,18 pr. l 15,80 pr. fl.	32,73 pr. l 19,75 pr. fl.
Infernøl Beach IPA	24 stk. dåse á 44 cl.	23,99 pr. dåse	29,99 pr. dåse
Infernøl Rose IPA	24 stk. dåse á 44 cl.	23,99 pr. dåse	29,99 pr. dåse

NØRREBRO BRYGHUS ØKOLOGISK ØL - SÆSON SORTIMENT:

<u>Produkt:</u>	<u>Emballage:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Nørrebros Julebryg	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	35,33 pr. l 15,80 pr. fl.	44,16 pr. l 19,75 pr. fl.
Nørrebro Jule IPA	Fustage á 20 l 18 stk. kasse á 33 cl.	34,96 pr. l 15,80 pr. fl.	43,70 pr. l 19,75 pr. fl.

NØRREBRO BRYGHUS ØKOLOGISK CIDER - LIMITED RELEASE:

<u>Produkt:</u>	<u>Emballage:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Nørrebro Æble Cider	Fustage á 20 l. 18 stk. kasse á 33 cl.	40,45 pr. l 18,39 pr. fl.	50,56 pr. l 22,99 pr. fl.

NØRREBRO BRYGHUS ØKOLOGISK ØL - 5 STK. GAVEÆSKE:

<u>Produkt:</u>	<u>Emballage:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Gaveæske	5 stk. á 33 cl.	100,50 pr. gaveæske	125,63 pr. gaveæske

Alle priser er excl. pant.



ØKOLOGISK SODAVAND - NATURFRISK:

<u>Produkt:</u>	<u>Emballage:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Cola Classic	12 stk. á 25 cl.	85,92	107,40
Hyldebrus	12 stk. á 25 cl.	85,92	107,40
Hindbærbrus	12 stk. á 25 cl.	85,92	107,40
Lemon	12 stk. á 25 cl.	85,92	107,40
Myntebrus	12 stk. á 25 cl.	85,92	107,40
Ginger Beer	20 stk. á 27,5 cl.	177,40	221,75
Tonic Water	20 stk. á 27,5 cl.	177,40	221,75



ØKOLOGISK SAFT OG MOST - BORNHOLMS MOSTERI:

<u>Produkt:</u>	<u>Emballage:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Æblemost Elstar	20 stk. á 27,5 cl.	200,60	250,75
Rabarber	20 stk. á 27,5 cl.	200,60	250,75
Hyldeblomst	20 stk. á 27,5 cl.	180,60	225,75
Citron/Lime	20 stk. á 27,5 cl.	180,60	225,75
Hindbær	20 stk. á 27,5 cl.	180,60	225,75
Solbær	20 stk. á 27,5 cl.	180,60	225,75
Appelsin	20 stk. á 27,5 cl.	180,60	225,75



BORNHOLMS KILDEVAND:

<u>Produkt:</u>	<u>Emballage:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Vand u. brus	24 stk. á 33 cl.	157,44	196,80
Vand m. brus	24 stk. á 33 cl.	162,00	202,50
Vand mega brus	24 stk. á 33 cl.	171,12	213,90
Vand u. brus	9 stk. á 99 cl.	104,31	130,39
Vand m. brus	9 stk. á 99 cl.	106,29	132,86



Alle priser er excl. pant.



ØL OG CHIPS MED GOD SAMVITTIGHED

Indeholder 25% mask fra Bombay IPA



- * Økologisk
- * Dansk produceret
- * Bæredygtigt
- * 50% mindre fedt
- * Højt fiberindhold

PRIS

chips salt - kasse af 12 stk. - 186,00 kr. ex moms
chips spicy - kasse af 12 stk. - 186,00 kr. ex moms

Hvad er mask?

Mask er de maltede og mæskede korn øllen brygges på – disse chips er lavet af Bombay IPA mask, som laves på maltet byg.

Er der alkohol i?

Nej, masken tages fra i brygprocessen inden gæring, så både børn og voksne kan nyde agrain crisps.

BRAW

BRAW er et mikrobryggeri i et mikrobryggeri. Vi holder til i kælderen til Nørrebro Bryghus' restaurant på Ryesgade 3, Nørrebro, København. BRAW blev født i December 2016 som et resultat af salgschef Bjørn Klubien og daværende brygmester Emil Rosendahls ønske om at give fornyet liv til det efterhånden "gamle" Nørrebro Bryghus.

Vi sigter derfor altid efter at holde kedlerne kørende med nye, spændende øl, for på den måde at holde liv i den kreative, nytænkende brygstil. Den samme nysgerrige brygstil, som har præget det lille bryggeri i Ryesgade 3, siden dets spæde start i 2003.



KUN TIL RESTAURANTER & SPECIALBUTIKKER



Hos BRAW har vi et lille udvalg af gengangere, men ellers brygger vi altid efter Emils nye opskrifter. På denne måde repræsenterer vores øl hvem vi er – en gruppe passionerede mennesker som bare gerne vil have det sjovt, men som gerne vil drikke lækkert øl imens!

Hvis man vil lære os bedre at kende, inviterer vi altid indenfor på BRAW Bar i kælderen på Ryesgade 3. Her har vi altid det friskeste BRAW øl på hannerne, sammen med øl fra nogle af de bedste bryggerier i verden. Vores 21 hanner viser således hvad vi står for: kvalitet, friskhed og nysgerrighed.

FORPAKNINGER:

- BRAW 44 cl. dåser (24 stk. pr. kasse)
- BRAW 20 liter POLYKEGS med pose (s-kobling)

For nærmere info omkring priser mm. kontakt da:

Bjørn Klubien
BRAW

Telefon: 20 94 93 21

Mail: bk@braw.dk



For mere info:

www.braw.dk
facebook.com/braw.dk
instagram.com/braw.dk



BRAW



Vi elsker tegneserier, og en del af BRAW universet er derfor repræsenteret i tegnet udtryk. Manden der gør vores tegneseriedrømme til virkelighed, samt kreerer vores labels, hedder Simon Quitzau, og ham er vi tossede med. Her ser i teamet bag BRAW.

Bjorn the Broker = Bjørn Klubien, Salg/eksport

Chrille the Cutthroat = Christian Abenth, Salg

Vi lægger alle vores hjerter i BRAW og ynder at videregive vores tanker og idéer, samt lade os inspirere af andre igennem events, collabs med andre bryggerier og ude i felten. Vores salgsstyrke består primært af Bjørn Klubien og Christian Abenth, som man ikke kan undgå at støde på ude i byen og til diverse festivaller og events.

Udover at gå op i vores eget BRAW univers, sætter vi samarbejde på kryds og tværs i branchen utroligt højt. Vi mener at kun sammen kan vi styrke den danske ølscene. Baseret på dette, arrangerede vi Brewer's Dodgeball Brawl for første gang i 2018, som var en høvdingeboldturnering bryggerier imellem.

Med andre ord, er vi altid klar på sjov og nye tiltag, og møder altid idéer med et åbent sind og store armbevægelser.

Vi håber I har lyst til at møde os og smage på vores dejlige øl. Vi glæder os i hvert fald til at møde dig!

Mvh The BRAW Team.

Samhandelsbetingelser

Ordre:

Bestilling af varer kan ske som følger:

Mail: ordre@noerrebrobryghus.dk / Telefon: 46 55 04 70

Kontorets åbningstider er: Mandag-fredag: 9:00-15:00

Ordre skal være afgivet senest kl. 15:00 - én hverdag før aftalt leveringsdag.

- Ordre afgivet mandag inden kl. 15:00 leveres tirsdag
- Ordre afgivet tirsdag inden kl. 15:00 leveres onsdag
- Ordre afgivet onsdag inden kl. 15:00 leveres torsdag
- Ordre afgivet torsdag inden kl. 15:00 leveres fredag
- Ordre afgivet fredag inden kl. 15:00 leveres mandag

Varer leveres i Københavnsområdet alle dage, Nordsjælland torsdag og Sydsjælland tirsdag.

Der leveres ikke varer i weekenden med mindre det drejer sig om et arrangement hvor dette er aftalt på forhånd.

I forbindelse med helligdage kan ændringer i udkørsel af varer forekomme. Helligdage og weekender tæller derfor ikke med, når rettidig ordre skal afgives.

Hasteordre:

Ordre optaget efter kl. 15:00 og som hvis muligt alligevel aftales til levering efterfølgende hverdag tillægges et hasteordregebyr på p.t. kr. 500,- ekskl. moms.

Ordrekrav for fri fragt:

For fri fragt skal en ordre bestå af minimum 12 enheder gældende for on trade kunder og 15 enheder gældende for off trade kunder.

- 2,5 enhed: Nørrebro Bryghus fustager af 30 liter, BRAW fustager af 30 liter
- 2 enheder: Nørrebro Bryghus fustager af 20 liter
- 1 enhed: Nørrebro Bryghus flasker
- 0,5 enhed: Naturfrisk, Bornholms Mosteri, Bornholms Kildevand, Coca Cola mm.

Diverse priser:

<u>Produkt:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Kulsyre 6 kg. indhold	285,63 pr. fl.	357,04 pr. fl.
Plastikglas m. logo	0,75 pr. glas	0,94 pr. glas
Plastikglas Bio m. logo	1,00 pr. glas	1,25 pr. glas

Diverse pant priser:

<u>Produkt:</u>	<u>Pris i kr. excl. moms:</u>	<u>Pris i kr. incl. moms:</u>
Fustager 20/30 liter	400,00 pr. fustage	500,00 pr. fustage
Kulsyre 6 kg.	836,00 pr. fl.	1045,00 pr. fl.

Returgods:

Tomme fustager samt produkter i plastkasser hentes retur af Nørrebro Bryghus. Øl leveret i papkasser samt produkter indpakket i plastik hentes retur af Dansk Retursystem.

Betalingsbetingelser:

Betalingsbetingelser er 8 dage via PBS.

Historien kort fortalt...

Nørrebro Bryghus åbnede september 2003 i Ryesgade, København, som bryggeri og ølkulturhus med tilknyttet restaurant og bar. Det har fra dag ét været Nørrebro Bryghus' mål at medvirke til at hæve og markant udvide dansk ølkultur.

I restaurantbryggeriet på indre Nørrebro finder man hjertet af Nørrebro Bryghus. Et lille bryggeri, hvor der er rum for eksperimenter med ingredienser, typer og udtryk. Bryggeriet har på et årti stået fadder til flere hundrede forskellige øl fra de letløbende til de bomstærke og fra de lyse til de kulsorte. Fælles for dem alle er at de er brygget med legesyg og nysgerrig kærlighed til øllet og med stolt faglighed.



Det er vores mission også at levere varieret kvalitetsøl de steder, hvor man forventer at finde det bedste i specialøl. I 2006 lancerede vi derfor vores øl på vores egne specialdesignede flasker fra vores nye og avancerede bryggeri i Hedehusene. Vi er fast besluttede på at brygge det bedst mulige øl, hvilket vi opnår ved at være kompromisløst kvalitetsbevidste i vort valg af råmaterialer og vi brygger et bredt udvalg af meget forskellige og skiftende, karakterfulde øl ved brug af et stort antal malte, humletyper og gærstammer. Sæsonøl, eksperimentelle øl og vores versioner af klassiske øltyper - alle brygget med friske ideer, hårdt slid og stor kærlighed til øllet.

I 2008 producerede vi vores første økologiske øl – i dag er alt vort fustage- og flaskeøl økologisk certificeret på bryggeriet i Ryesgade og bryggeriet i Baldersbrønne.

Læs meget mere på www.noerrebrobryghus.dk.



Salg:

Christian Abenth

Salgs- & Kvalitetskonsulent On Trade
Telefon: 26 36 94 05
E-mail: ca@noerrebrobryghus.dk

Carsten Bülow

Key Account Manager Off Trade
Telefon: 22 75 82 75
E-mail: cb@noerrebrobryghus.dk

Jan Hansen

Salgskonsulent Off Trade
Telefon: 52 50 79 79
E-mail: jh@noerrebrobryghus.dk

Bjørn Klubien

Salgs- & Marketingchef
Telefon: 20 94 93 21
E-mail: bk@noerrebrobryghus.dk



Kundeservice / Teknisk service:

Nørrebro Bryghus A/S
Baldersbuen 25 * 2640 Hedehusene

Telefon: 46 55 04 70
E-mail: ordre@noerrebrobryghus.dk
www.noerrebrobryghus.dk

Kontorets åbningstider er som følger:
Mandag-fredag: 9:00-15:00

