



## Produktoversigt

Gældende fra 1. januar 2019





## Böhmer Pilsner - Glutenfri

Som navnet antyder, er denne pilsner mere end kraftigt inspireret af den Bøhmiske Pilsner tradition. Den er som sine forbilleder præget af milde maltaromaer med et diskret krydret humleindslag. Smagen er rund og meget fyldig uden påtrængende bitterhed, og styrken er på de klassiske 5,0 % alkohol.

**Passer til:**

Frokostbordet, lyst kød og fisk.

**Emballage:**

Fustager og flasker

**Alkoholstyrke:**

5,0 %

NYHED  
Lanceres  
Februar  
2019



## 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, flasker og dåser

**Alkoholstyrke:**

5,5 %



## 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 %





## 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 %



## 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, middelfyldig, 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 %





## 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 %



## Elderflower Session IPA

En let drikkelig, lys session IPA på 5,0 % alkohol med en god portion amerikansk humle tilsat hyldeblomst fra Bornholms Møsteri. Relativt 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 %

**NYHED**  
Lanceres  
Marts  
2019



## Jule Dubbel

Denne øl som er på 6,0 % alkohol er vores fortolkning af den klassiske Belgiske Dubbel. For at give den julestemning har vi tilsat kirsebærlikør ligesom smagen af gammeldags kandis ikke fornægter sig. Jule Dubbel har en flot dyb ravfarve, er let drikkelig til julens retter og vil samtidig passe helt perfekt til risalamanden.

**Passer til:**  
Julemaden, stegt kød og risalamanden.

**Emballage:**  
Fustager og flasker

**Alkoholstyrke:**  
6,0 %

**NYHED**  
Lanceres  
Oktober  
2019





## Gamle Københavner

Denne Bayerske lager øl på 4,5 % alkohol, er brygget med tankerne på de gamle bryggeriarbejdere fra Københavns mange bryggerier. Hvis man lukker øjnene mens man nyder denne historisk klassiske lager øl, kan man høre deres træskos slæben over byens toppede brosten. Gamle Københavner er brygget med 100 % dansk økologisk malt, blandt andet med malt fra det danske mikromalteri Gyrop Malt i Thy. Øllet er kun meget nænsomt humlet, så maltene kommer til deres ret.

**Passer til:**

Det klassiske danske frokostbord og gryderetter.

**Emballage:**

Fustager og flasker

**Alkoholstyrke:**

4,5 %

NYHED  
Lanceres  
Marts  
2019



## 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 ufiltreret og upasteuriseret og vil derfor fremstå meget uklar men have en fantastisk mundfyldte lige som humlearomaerne virkelig kommer til deres ret.

**Passer til:**

Fisk, lyst kød og som en lækende tørstslukker.

**Emballage:**

Fustager og flasker

**Alkoholstyrke:**

6,0 %

NYHED  
Lanceres  
August  
2019



## Nørrebro Julebryg

En unik, mørk filtreret ale på 7,0 % alkohol. Brygget på økologiske malte af byg, hvede og rug. Smagsat med en julehemmelig krydderiblanding. 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 %





## Newton Æble Cider

Newton Cider er produceret med most fra økologiske æbler. Ciderens tørhed og 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 i stedet for et koldt glas hvidvin.

**Emballage:**

Fustager og flasker

**Alkoholstyrke:**

4,9 %



## 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 %



NYHED  
Lanceres  
Maj  
2019



## 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 oksekød. God let fyldig tørstslukker på 4,6 % alkohol.

**Passer til:**

Lyst kød, stegt fjerkræ, sandwiches og smørrebrød.

**Emballage:**

Fustager

**Alkoholstyrke:**

4,6 %

