

Kære Alle

Så er jul og nytår vel overstået, og vi er kommet ind i det nye år, der allerede nu tegner til at blive lige så spændende som de forrige.

Grain Barrel Stout

For knap et år siden skrev vi et [indlæg](#) på vores weblog om en Double Imperial Stout, vi havde brygget med specialmalte fra Englands ældste fungerende gulvmalteri, [Warminster Maltings](#) helt tilbage i november 2006 og lagt på 7 bordeaux træfade i januar 2007. Denne stout har nu lagret i et år og er kommet på flaske klar til salg.

Grain Barrel Stout har en stærk smag af chokolade med undertoner af portvin. Den er tung, men alligevel let drikkelig, og den kan med fordel gemmes mange år frem.

Denne specielle øl er den første i en serie, som vi har valgt at kalde "Brewers Reserve Series", som giver bryggerne på GourmetBryggeriet mulighed for at udforske øllets verden.

Den 24. januar var der på Ølbaren i Elmegade mulighed for at smage Grain Barrel Stout og for at høre brygmesteren bag, Mike Murphy, fortælle om tilblivelsen af denne helt unikke øl.

Grain Barrel Stout sælges for 150 kr per stk + pant for 75 cl. Den kan købes i butikken på Bytoften i Roskilde, som har åbent hver fredag fra kl. 12 til kl. 17.



GourmetTurnkey på Island

I november begyndte vores brygmester, Michael Knoth, i samarbejde med JTMBrew på etableringen af det nøglefærdige specialølsbryggeri for Ölvisholt Brugghús på Island.

øl · mad · mennesker



Det så sådan ud, da udstyret ankom til Island i en container. Derefter gik det stærkt. Alt bryggeriudstyret blev placeret korrekt og sat i vatter. Dampgeneratoren blev ligeledes placeret korrekt og tilsluttet alle rør. Alle kølerør blev trukket, og kølekompressoren blev monteret sammen med combitankene. Bryghuset blev forbundet med rør fra både koldt vandstanken og varmt vandstanken.



Faktisk skred installeringen så hurtigt frem, at det første officielle bryg allerede blev sat over lige inden jul. Det var en dejlig humlet Iceland lager. Ölvisholts' brygger Valgeir Valgeirsson var i efteråret 2007 6 uger under uddannelse på GourmetBryggeriet og var derfor godt rustet til det første bryg.



Installeringen af tapperiet blev påbegyndt med udgangen af januar. På trods af, at arbejdet blev hårdt ramt af snestorme, minus 20 grader og [forsinkede fly fra Danmark](#), tog det kun knap 2 uger, inden det hele var blevet testet igennem og var oppe at køre.

Første officielle tapning af øl på flaske finder sted i uge 8, hvorefter øllet hurtigt vil være at finde i handlen på Island. Senere på året vil Ölvisholt Brugghús udvikle 3 specielle øltyper til det danske detailmarked, som GourmetBryggeriet vil være importør af.



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET

Så nærmer påsken sig

Så er påskebrygget på vej ud på hylderne. I år har vi lanceret en helt ny påskeøl, som vi kalder Saison Paaske. Saison Paaske er brygget som et eksklusivt påskebryg, der er tappet på en 75 cl champagneflaske med korkprop. Den fremstår med en skøn orange kobberfarve og en let uklarhed. Over den smukke skumkrone står der en duft af humle, som stammer fra humlen Styrian Golding, der både er brugt som bitterhumle og aromahumle. Gærens og de andre krydderiers (koriander og curacaoappelsinskal) bidrag til duften fanges også let. Da Saison Paaske har en meget høj forgæringsgrad, er den blevet svag tør og mild i kroppen, hvilket gør den let drikkelig. Med Saison Paaskes harmoniske tørhed og sødme fra alkoholen vil den kunne begå sig som en allround øl til alle påskeborde, uanset om det er fisk, lam eller ost.



Selvom vi har lanceret en ny påskebryg, kan man naturligvis stadig finde vores Happy Easter, der i 2006 ved blindsmagning blev kåret til det bedste påskebryg af de danske aviser. Happy Easter er et smukt mørkgyldent påskebryg med en imponerende fyldig, råkvid skumkrone. Den dufter fyldigt af spæde forårsurter og mørk karamel og har tydelige toner af rug med en gennemgående friskhed i baggrunden. Happy Easter har en fantastisk fyldig smag, når man tænker på den relativt lave alkoholprocent. Der er en klar overvægt af rug og karamelnoter i smagen. Der fornemmes en diskret, balanceret bitterhed, som ikke trækker nogen nævneværdig efterbitterhed. Mundfølelsen er lød, cremet, let syrlig og helt igennem forfriskende. Happy Easter passer perfekt til den danske påskefrokost med samspillet mellem rugmalten og rugbrødet med sild og løgringe. De tydelige karamelnoter har en god harmoni med det braiserede lam, og humlen går fint i spænd med forårsurter og grøntsager.



På flere af vores House Brand steder vil GourmetBryggeriet i påsken give kunderne mulighed for at vinde GourmetBryggeriet T-shirts, glas og øl blot ved køb af en stor Happy Easter fadøl. Der er 100 lodder hvert sted og gevinst på hvert 10. lod.

Man siger jo, at julen varer lige til påske, og nu giver GourmetBryggeriet dig mulighed for at få en ekstra lille julegave blot ved at tage ud og nyde en Happy Easter.



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET

Til påskebryggen foreslår vi at servere ølbraiseret lammeskank med smørsauterede skorzonærødder, kompot af gulerod og pastinak samt perleløg.

Til fire personer skal man bruge:

4 lammeskanke af ca 250 g - 1,1 l lammebouillon
1 tsk tomatkoncentrat - 5 gulerødder
1 stor pastinak - 1 kg skorzonærødder
2 stk endivesalat - ½ bundt persille
100 g perleløg - 1 dl øl - 5 spsk olivenolie
70 g smør - lidt maizena - salt og peber

Fremgangsmåde:

Brun lammeskanken godt af i 3 spsk olie i en stor gryde. Tilsæt tomatkoncentrat og 1 liter lammebouillon og lad det simre i 1½ time. Mens retten simrer, rengøres gulerødder og pastinak. Skær dem ud i mindre stykker og lad dem simre med retten i ½ time. Tag dem herefter

op og del dem i stykker på ca. 2 cm. Kog skorzonærødderne møre i en gryde for sig og vend dem med smørret og det finthakkede persille. Perleløgene steges let i en lille kasserolle. Tilsæt 1 dl lammebouillon og 1 dl øl og lad det simre, indtil næsten al væske er væk. Sigt lagen og jævn den med lidt maizena. Mos gulerødder og pastinak, vend dem sammen med resten af olien og krydr med salt og peber. Halvér endivesalaten, smør den med olivenolie, krydr med salt og peber og bag den i ovnen i 15 minutter ved 165 grader.



Til forret kan man servere [humlemarinerede forårssild](#) og [rejer med humlecreme](#) og som efterret [dansk brie med oliven og rugkiks](#).



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET

Ølfabrikken

Den 21. januar erhvervede GourmetBryggeriet de resterende 50 % af Bryggeriet Ølfabrikken ApS, der herefter er et helejet datterselskab af GourmetBryggeriet.

Du kan læse meddelelsen til First North [her](#) og en mere uddybende orientering [her](#).

Kort Nyt

Vi har udvidet vores samarbejde med Sjøbeck/Humle2, således at de for fremtiden - ud over at stå for distributionen af GourmetBryggeriets produkter til on-trade - også vil stå for distributionen af Ølfabrikkens produkter i Hovedstadsområdet og Nordsjælland. Samtidig vil det nu være muligt at leje fadølsanlæg gennem Humle2, så har du lyst til at have GourmetBryggeriets eller Ølfabrikkens fadøl til din fest, kan du se mere på [Humle2s hjemmeside](#) eller kontakt Humle2 på telefon 43 96 16 05.

[Børnehjælpsdagen](#) og Lauritz.com har for første gang samarbejdet om en stor velgørenhedsauktion til fordel for Børnehjælpsdagens arbejde for anbragte børn og unge. Auktionen fandt sted fra den 7. til den 20. december 2007, og GourmetBryggeriet havde doneret en ølsmagning for 25 personer med vores brygmester Michael Knoth til det gode formål.

Restaurant Kastrup Strandpark, som har GourmetBryggeriets produkter som housebrand, har åbnet dørene for offentligheden. Restaurant Kastrup Strandpark har både brunch-, frokost- og aftenmenu samt selskaber med udsigt til Øresundsbroen, lystbådehavnen, havet og Sverige. Med placering på Kastrup Lystbådehavn vil der især i sommerhalvåret summe af aktivitet, god mad og ikke mindst god øl. Der vil for fremtiden være et rigt udvalg af Gourmetbryggeriets og Ølfabrikkens produkter på fad og flaske. Restaurant Kastrup Strandpark kan snart findes på www.kastrupstrandpark.dk. Indtil da kan I kigge på www.kareten.dk.

GourmetBryggeriet har fået sit logo på en Peugeot Spider 207 racerbil, som skal deltage i Peugeot Spider Cup 2008 og i Sportscar Endurance Championship. En af racerbilens kørere er Henrik Jansen, som er medejer og medlem af bestyrelsen i GourmetBryggeriet.

Se bilen og læs mere [her](#).



Det var alt for denne gang. Følg også med på vores [weblog](#), hvis du løbende vil have små og store nyheder fra GourmetBryggeriet.

Mange hilsner

GourmetBryggeriet

Du er velkommen til at sende dette nyhedsbrev videre til familie, venner, bekendte eller andre interesserede. Man kan tilmelde sig nyhedsbrevet på vores hjemmeside www.gourmetbryggeriet.dk



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET