



LUKSUS-SPECIAL-ØL

Meget store mængder udvalgte **RÅVARER**.

Kombination af flere gærtyper i samme øl
– bryggemæssigt svært og sjældent. Vi var de første!

Overskud: **ubeskåret til forskningen** i en kur mod
hjernesygdomme & avl af truede hajer, der sættes ud i naturen.

FREJA-serien:

Friske lyse sommer,
dessert & frugt øl

LOKE-serien:

Mørkt øl

ODIN-serien:

Eksperimenterende
øl

THOR-serien:

Klassisk øl





Gælder alle øl:

Absolut højeste kvalitet

Under 100 stk. brygget pr. type. Håndbryggede, ufiltrerede, bedste råvarer – i store mængder!

Ingen kunstige tilsætningsstoffer tilsat, end ikke CO₂

Du støtter kampen mod **hjernesygdomme**, herunder demens, parkinsons, alzheimers m.v. og forskningen i dette. Samt at sikre **truede hajer** avles og sættes tilbage i naturen.

Via **non-profit** fonden **Copenhagen Cerebrum Foundation**

www.cph-cerebrum.org

www.facebook.com/cphcerebrum

contact@cph-cerebrum.org

På alle øl er angivet årstal, alkohol %

og IBU (humle/bitterhed)

Weissbier ligger typisk på 0-20, Pilsnere: 15-30, IPA: 40-120

Øllene er naturligt ufiltrerede gæret færdige på flasken, de kan derfor skumme, når man åbner

Ingen kunstige tilsætningsstoffer tilsat. Blåbær-øl er f.eks. brygget med rigtige bær i urten.

Witbier er den Belgiske udgave af Weissbier

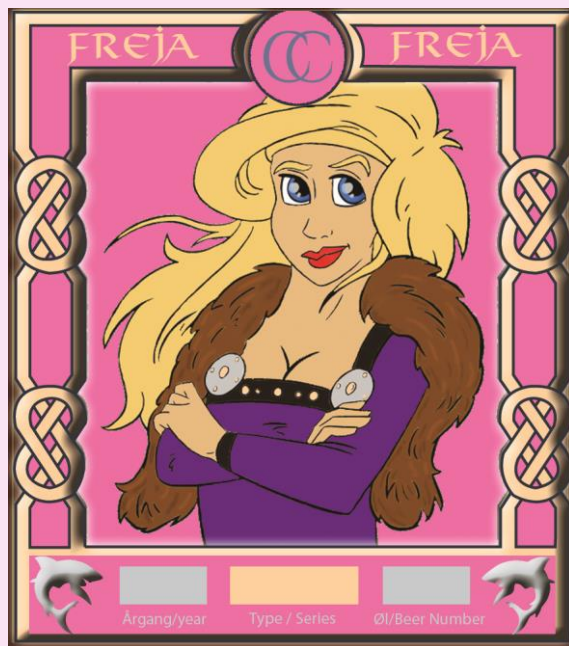
Saison er en salgs weissbier, men basseret på gær fra sensommerens frugter i middelhavsområdet





FREJA SERIEN:

Lyse, friske sommer/dessert øl – ofte med frugtigt indhold. Meget større mængder friske luksus råvarer end normale specialøl. Særligt egnet til let mad, dessert, nogle fisk, eller bare at nyde til f.eks. en god film. Rigtigt sommerøl til parken/altanen/haven



"VALKYRIE": Opkaldt efter de legendariske kvindelige krigere

AKA 17-3 K

"karamel" øl. 5,8 % alkohol, IBU: 40

Malt: Kombineret dansk klassisk hvedemalt & karamel malt

Tilsat store mængder nougat og guld-karamel, toppet af med Cuba Karamel

Gær: Belgisk witbier gær, kombineret med hidsig ale gær fra San Diego, og champagnegær fra andesbjergene.

"SAISON": Opkaldt efter de særlige Saison øl

AKA 17-4

Saison-øl. 5% alkohol. IBU: 27

Malt: Kombineret klassisk dansk og tysk hvedemalt

Gær: 2 slags mix af vild frugt-gær fra franske frugtplantager og en anelse champagnegær fra andesbjergene.





"FOLKVANG": Opkaldt efter Frejas gård i det hinsides

AKA 18-1

"sejd": Opkaldt efter den Nordiske magi, mestret af Freja

Hindbær Saison-øl. 6,6% alkohol. IBU: 47

Malt: Klassisk dansk hvedemalt

Tilsat danske hindbær & honning

Gær: Begge øl har hver sin vilde frugtær fra franske frugtplantage, Folkvang er derved en anelse mere frugtig, mens Sejd er mere syrlig.

"BRÍsingam": Opkaldt efter Frejas mytologiske halssmykke

AKA 18-2

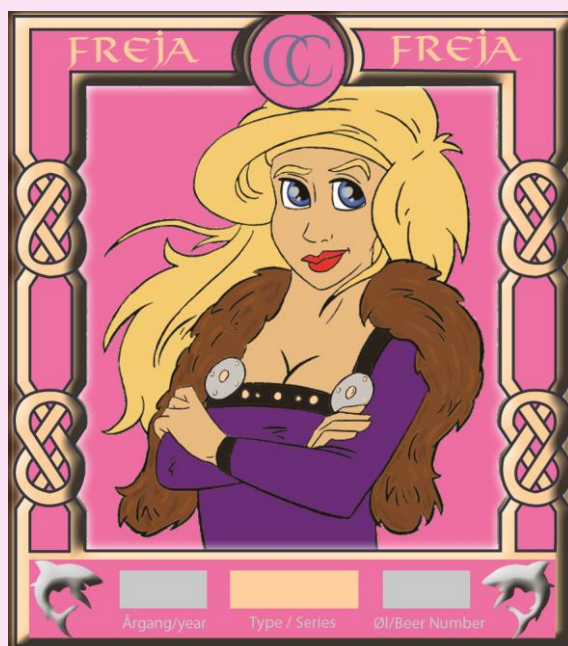
"MARDØLL": Et af Frejas 5 kælenavne "hav-skinnende"

Blåbær Saison-øl. 6,4% alkohol. IBU: 44

Malt: Klassisk dansk hvedemalt

Tilsat danske blåbær & honning

Gær: Begge øl har hver sin vilde frugtær fra franske frugtplantage, Brisingam er derved en anelse mere frugtig, mens Mardøll er mere syrlig.





LOKE serien:

Mørkt øl. Kaffesmagen nedtonet i forhold til andre mørke øl. 5 - 50 gange flere luksus råvarer end i normale specialøl. Særligt egnet til klassisk tung dansk a la mad julefrokost, til dessert, eller vildt.



"hæl": *Opkaldt efter Lokes datter*

AKA 17-1 CKC

Mørk kraftig øl. 5,5 % alkohol, IBU: 35

Malt: Kombineret klassisk dansk hvedemalt, samt chokolade og karamel malt

Tilsat store mængder 95% mørk chokolade

Gær: Belgisk witbier gær, kombineret med hidsig ale gær fra San Diego, og champagnegær fra andesbjergene.

"Fenrisulven": *Opkaldt efter et af Lokes andre børn*

AKA 17-2 CC/CK

Mørk kraftig øl. 6% alkohol. IBU: 40

Malt: Kombineret klassisk dansk hvedemalt, samt chokolade malt

Tilsat store mængder 95% mørk chokolade

Gær: Belgisk witbier gær, kombineret med hidsig ale gær fra San Diego, og champagnegær fra andesbjergene.





THOR SERIEN:

Klassisk specialøl, med langt større mængder råvarer tilsat en normale specialøl. Øl til den særligt tørstige, som føler sig klar til at tømme Mimers drikkehorn



"mjølner" : Opkaldt efter Thors hammer

AKA 17-1 CK

Mørk kraftig øl. 5,5 % alkohol, IBU: 35

Malt: Kombineret klassisk dansk hvedemalt, samt chokolade og karamel malt

Minder om "Hel", men er uden mørk chokolade, den er derved lidt mindre tung/mere frisk. Dermed egnet til ikke alt for lette hovedretter.

Gær: Belgisk witbier gær, kombineret med hidsig ale gær fra San Diego, og champagnegær fra andesbjergene.

"whiskey": Opkaldt efter "livets vand" og den irske kvalitet

AKA 17-5

Wiessbier type øl. 5% alkohol, IBU: 27

Specielt ved denne øl er, at den er gæret udelukkende på Whiskey-gær, og derfor har et strejf af det røgede.

Malt: Kombineret klassisk dansk og tysk hvedemalt

Generelt egnet til krydret mad (ikke stærkt krydret), og passer bredt til mange situationer, og en god "bælle-øl"





"SIF": Opkaldt efter Thors kone, gudinden for høsten

AKA 18-4

Middelmørk **Witbier** (weissbier). 5% alkohol, IBU: 20

Malt: Kombineret klassiske dansk hvedemalt og karamelmalt

Gær: Belgisk witbier gær og champagnegær fra andesbjergene.

En rigtig høstøl. Ganske let pift af frugt og karamel. Uhyggeligt god "bælle-øl". Én er ikke nok.

"TRUD": Opkaldt efter Thors datter

AKA 18-3C

Lys **Witbier** (weissbier). 6% alkohol, IBU: 30

Malt: Klassisk dansk hvedemalt

En klassisk lys hvedeøl





ODIN SERIEN:

Eksperimenterende bryg af meget forskellig art. 5 til 150 gange! flere råvarer end i normale specialøl.



"JOLNER": Opkaldt efter et af Odins navne, som var knyttet til julen (nytår), og skabte grundlaget for "julemanden".

AKA 17-2 CCK

Seriens **juleøl**. **Mørk kraftig** øl. 6 % alkohol, IBU:40

Malt: Kombineret klassisk dansk hvedemalt, samt chokolade og karamel malt

Tilsat store mængder 95% mørk chokolade, hjemmelavet kirsebærsovs og portvin, en ægte juleøl.

Gær: Belgisk witbier gær, kombineret med hidsig ale gær fra San Diego, og champagnegær fra andesbjergene.

Særligt egnet til julefrokostmad, dessert eller nydes uden mad. Massiv smagsoplevelse.

"GERE": Opkaldt efter en af Odins to ulve

AKA 18-3A

Vanilje Saison øl: 6 % alkohol, IBU:30

Malt: Klassisk dansk hvedemalt

Let lys Saison øl tilsat vanilje

Gær: 2 slags mix af vild frugtær fra franske frugtplantager





"FREKE": Opkaldt efter en af Odins to ulve

AKA 18-3B

Mynte Saison øl: 6 % alkohol, IBU:30

Malt: Klassisk dansk hvedemalt

Frisk lys Saison øl tilsat mynte. Dejlig til en varm sommer dag

Gær: 2 slags mix af vild frugtger fra franske frugtplantager

"hugin": Opkaldt efter en af Odins to ravne

AKA 17-3 KHN

Seriernes stærkeste: 6,7 % alkohol, IBU:40

Malt: Kombineret klassisk dansk hvedemalt, samt karamel malt

Tilsat store mængder nougat og honning

Gær: Belgisk witbier gær, kombineret med hidsig ale gær fra San Diego, og champagnergær fra andesbjergene.

Særligt egnet til fed mad, såsom and, tung kage eller is dessert med nougat/karamel.

"munin": Opkaldt efter en af Odins to ravne

AKA 17-3 KCN

Syrlig choko-nougat øl: 6,2 % alkohol, IBU:40

Malt: Kombineret klassisk dansk hvedemalt, samt karamel malt

Tilsat store mængder nougat og chokolade

Gær: Belgisk witbier gær, kombineret med hidsig ale gær fra San Diego, og champagnergær fra andesbjergene.

Særligt egnet til fed mad, såsom and, tung kage eller is dessert med nougat/karamel.





SMAGSOVERSIGT:

Sorteret fra mest til mindst:

SØD ØL:

Mørk: Jolner, Hel, Mjølner

Lys: Folkvang, Sejd, Brísingam, Mardøll, Gere, Munin, Valkyrie

SYRLIG ØL:

Sur: Munin, Hugin, Valkyrie

Frugt: Folkvang, Sejd, Brísingam, Mardøll

LYS ØL:

Gere, Freke, Trud, Whiskey, Saison, Folkvang, Sejd, Brísingam,
Mardøll, Sif

MØRK ØL:

Jolner, Hel, Mjølner, Fenris, Sif, Hugin, Munin, Valkyrie

LET & FRISK ØL:

Freke, Gere, Saison, Folkvang, Sejd, Brísingam, Mardøll, Trud,
Whiskey, Sif

KRAFTIG ØL:

Jolner, Hel, Mjølner, Fenris, Trud, Hugin, Munin





BITTERhed:

Alle er ret milde: Weissbier ligger typisk på 0-20, Pilsnere 15-30, IPA: 40-80/120

Folkvang & Sejd 47

Mjølner 35

Brísingam Mardøll 44

Gere & Freke 30

Jolner 40

Trud 30

Munin 40

Whiskey 27

Hugin 40

Valkyrie 40

Fenris 40

Saison 27

Hel 35

Sif 20

ALKOHOL:

Hugin 6,7

Valkyrie 5,8

Folkvang & Sejd 6,6

Hel 5,5

Brísingam & Mardøll 6,4

Mjølner 5,5

Munin 6,2

Trud 5

Jolner 6

Whiskey 5

Fenris 6

Saison 5

Gere & Freke 6

Sif 5





SÅDAN KAN DU STØTTE:

1 lodseddel til navngivning af haj: 500 kr. pr. stk.

Støtte går ubeskåret til projektet, og udløser følgende gaver:

50 kr: 1 normal størrelse øl, frit valg.

75 kr: 1 halv liter øl, frit valg

99 kr: 1 70 CL øl, frit valg

Alternativt:

125 kr: 2 halv liters øl, frit valg

150 kr: 2 stk 70 CL øl, frit valg

200 kr: 1 normal, 1 halv liter og 1 70 cl

300 kr: 5 blandede 50 CL øl

400 kr: 9 forskellige øl – normal størrelse

500 kr: 5 stk 70 CL øl, eller 7 stk 50 CL øl

+ en lod til navnelotteri

750 kr: 9 stk 70 CL øl, eller 13 stk 50 CL øl

+ en lod til navnelotteri

1000 kr: En af hver type øl, 50 CL

+ en lod til navnelotteri

Ved større bidrag, laves særlige aftaler, der også indeholder andet end øl

Pichia øl og F-serien, der ikke er nævnt ovenfor, er ekstremt limited til under 30 flasker pr. serie: 150 kr: Udløser 1 stk. Spørg om detaljer.



BONUS FRA LOKE SERIEN:



"jul":

Gylden rav farvet guldøl. 5,7 % alkohol, IBU: 15

Malt: Kombineret klassisk dansk hvedemalt, samt lidt karamel malt

Vores eneste filtrerede øl

En kraftig, let sød, julepilsner

Gær: Klassisk pilsner gær

