



6. marts 2005

Nyhedsbrev 4

Torsdag d. 31. marts fra kl. 16.00 til 20.00 vil vi gerne invitere alle interesserede til at komme forbi og besøge Ølfabrikken og smage vores friskbryggede ales. Ved samme lejlighed er der mulighed for at smage vores forårsbryg, der er en blond sag på 8% alc. vol. Der vil også være lejlighed til stille den lille sult med nogle spændende ting tilberedt med vores ales.

Ølfabrikken Wit

Selv om det ikke lige er årstiden til det, har vi valgt at lancere en forfriskende hvedeøl, der skulle være på haner og hylder, når du læser dette.

Ølfabrikken Wit er nu på gaden. Det er en relativt kraftig hvedeøl med pikant krydring fra appelsinskal og korrianderfrø.

Vi har også udviklet et par opskrifter med Ølfabrikken Wit

Nye forhandlere og udsækningssteder

Tavolino

Et hus fyldt med delikatesser, vine, kunst, håndværk og spændende varer fra ind- og udland.

Frederiksborgvej 1, 3200 Helsingør

48 76 50 55

Café Globen

Halvtreds rejselystne mennesker er gået sammen om at skabe denne unikke temacafé. Café Globen har dedikeret fire haner til danske mikrobryg og vil dermed også appellere til de rejselystne ganer.

Turesensgade 2B, 1368 København K

33 93 00 77

Ølbutikken

Københavns nye Ølmecca med måske landets største udvalg af sjældne og spændende øl.





Oehlenschlägersgade 2, 1663 København V
33 22 03 04

Holte Vinlager, Frederikssund
Roskildevej 11, 3600 Frederikssund
47 36 19 15

Holte Vinlager, Amager
Islands Brygge 25, 2300 København S
32 54 07 05

DTU Købmanden
Har et udvalg på mere end 100 forskellige danske og udenlandske flaskeøl.
Kollegiebakken 7, 2800 Lyngby
45 93 53 10

Vi dropper Gylden Ale

Gylden Ale bliver droppet allerede inden den er introduceret.

Grunden er, at vi egentlig troede, det var nødvendigt med en letdrikkelig ale for at give en blid introduktion til vores øl.

Det har imidlertid vist sig ikke at være nødvendigt. Alt tyder på, at de danske ganer hungre efter maltede og kraftigt humlede øl - et faktum vi på ingen måde begræder. Gylden Ale vil blive erstattet af en anden øl i det faste sortiment - mere herom i næste nyhedsbrev.

Hindbærøl

Vi kommer med en øl baseret på friske hindbær her til sommer.

Det skyldes, at en af aftagerne af vores mask foruden vildsvineavl beskæftiger sig med dyrkning af en særlig hindbærsort, der giver små, syrlige og kraftigt smagende bær, der er specielt velegnede til ølbrygning.

Vi regner med at bruge omkring 150 kg friske hindbær per 700 liter øl - og det er altså rigtig guf :-)





For en ordens skyld: Husk, at du læste det her – så at vi, når vi kommer med den, ikke bare får skudt i skoene, at det er et fejlbrug, vi prøver at lokke i de sagesløse forbrugere ved at tilsætte frugt.

Gårdbutikkens Ølbarometer

Hvis du har oplevet at køre forgæves forbi Ølfabrikken's gårdbutik, fordi der var udsolgt af den øl, du var ude efter, så skulle det være muligt at undgå dette for fremtiden.

På forsiden af hjemmesiden kan nu findes et barometer, hvor man kan se lagerbeholdningen i gårdbutikken på en skala fra et til fem.

Fabrikken i lokalviserne

Vi har fået en del omtale i de Nordsjællandske aviser.

Græd ikke over spildt øl

... græd over spildt tørst.

Ikke desto mindre måtte vi næsten fælde en tåre, da endnu et af vores bryg røg ud, fordi det ikke kunne leve op til vores krav om kompromisløs kvalitet.

Det var alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian Skovdal Andersen

