



28. august 2005

Nyhedsbrev 8

"Sommeren er forbi nu, og den nærmest fløj afsted. Tomhændet står jeg tilbage og kan slet ikke følge med". Sådan sang C.V. Jørgensen på "Tidens Tern" fra 1980, og det har vel aldrig været mindre sandt end i dag, hvor sommeren for alvor går på hæld. og vi ruster os til de næste 8 måneders halvmørke.

Helt tomhændet behøver du dog ikke at stå tilbage - du kan f.eks. tage ud i nattelivet på Øllets Dag fredag den 3. september og få et glas af de mange fremragende danske og udenlandske øl, der hyldes denne dag/aften/nat (og sikkert morgenen med for enkeltes vedkommende). Øllets dag er Danske Ølentusiasters initiativ til en mærkedag for det gode øl.

Danmarks Radio besøgte Ølfabrikken

Vi havde besøg af Danmarks Radio P4, der lavede en udsendelse om de mange nye bryggerier. Vi fik lejlighed til at forklare lidt om, hvordan vi brygger vores upasteuriserede og ufiltrerede ales.

Ølfabrikken Efterår til Øllets dag

Sammen med Danske Ølentusiasters Hillerød afdeling og vores store nabo, Brøckhouse festligholder vi Øllets Dag.

Fra vores stand udskænker vi en række smagsprøver til 5 kr. pr. stk. Der vil ved samme lejlighed være mulighed for at smage vores nyeste sæsonbryg Ølfabrikken Efterår.

Vores øl vil efterfølgende kunne købes hos vinhuset Vignoble i Hillerød, der i dagens anledning holder længe åbent.

Vel mødt!

Nye ales fra Fabrikken

Vi har ikke brugt sommeren på at ligge på stranden - derimod har vi benyttet denne traditionelt stille periode til at lave en række nye bryg.





Ølfabrikken Tisvilde Blonde

På Ølfabrikken elsker vi både belgisk og engelsk øl og besluttede os derfor for at lave et forsøgsbryg med det formål at kombinere det bedste fra begge landes ølkulturer. Resultatet er Tisvilde Blonde, der er et fusionsbryg af belgisk blond ale og engelsk strong bitter.

Tisvilde Blonde er en del af det faste sortiment.

Ølfabrikken Pale Ale

Vores Pale Ale er allerede gået hen og er blevet en af vores bedst sælgende øl, - og det er der ikke noget at sige til. Det er en forfriskende øl, der er kraftigt humlet uden at være bitter.

Pale Ale er en del af det faste sortiment.

Ølfabrikken 100 gram IPA

Vores andet specialbryg er denne dobbelt IPA, der ligesom Tisvilde Blonde er et fusionsbryg.

Igen har vi taget udgangspunkt i en blond belgisk øl - en trippel.

Med sødme og frugtig maltsmag kan den hamle op med den ekstreme bitterhed og overvældende humleprofil, der er resultatet af, at vi har humlet den hvert femte minut gennem hele kogetiden. Hver humletilsætning er 100 gram større end den foregående - heraf navnet.

Ølfabrikken Mikes Barleywine

International brygger Mike Murphy, der er en af hovedmændene bag det nyåbnede GourmetBryggeriet i Roskilde, var forbi og brygge et af sit hjemlands unikke ales.

Det var ellers nær gået galt, da vi blev ramt af en omfattende lokal strømafbrydelse, da lynet slog ned i en transformatorstation. Det betød, at vi på det mest kritiske tidspunkt i brygningen, pludselig stod uden strøm i 2 timer.

Alt endte dog godt, og vi endte med en typisk amerikansk barleywine med masser af humle og karamelsmag.

Nye forhandlere og udskænkingssteder

Helenekilde Hotellet

Strandvejen 25, 3220 Tisvildeleje





Nær skov og strand ligger dette stilfulde hotel og kursuscenter.

48 70 70 01

Medejerprogram

Vi har haft stor succes med vores medejerprogram, og udvidelsen af Ølfabrikken skrider frem som planlagt. Vi har åbnet op for anden tegningsrunde, og der er stadig anparter til kr. 1000,- per styk.

Det var alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian Skovdal Andersen

