

**Arnakke Humle : Engelsk Pale Ale 6.5%**

Arnakke ligger 5 kilometer sydøst for Holbæk med smuk udsigt over Tempelkrogen – den inderste del af Isefjorden. Midt i landsbyen Arnakke gror en stor, flot humle – deraf navnet.

Brygget første gang i 2005, den oprindelige opskrift bruges stadig. Arnakke Humle er en fyldig og frugtig ale efter engelsk forbillede med masser af smag fra Pale Ale malt, engelsk bitterhumle. Vi anvender en engelsk overgær og krydrer med Saaz humle, som giver øllet en behagelig og tør eftersmag. Velegnet til det danske frokostbord, lyse kødretter – eller simpelthen som en velsmagende tørstslukker.

Bysø Brown : Brown Ale 6.5%

Bysøen ligger i Holbæks centrum – ikke langt fra vores bryggeri i Nygade. Den lille sø, der stammer helt tilbage fra middelalderen, er omgivet af en hyggelig blomster- og bypark og er absolut et besøg værd.

Bysø Brown er blevet justeret et par gange, indtil den fik sin endelige form i 2007. Det er en fyldig ale med masser af smag af de tre forskellige malte. Øllen afrundes med noter af nødder og frugt.

**Munkholmer : Sort Belgisk Ale 6.5%**

Munkholm er en lille landfast ø tæt på Holbæk – ikke mindst kendt for Munkholmboen. Navnet var oplagt, da vi til øllen bruger en belgisk klostergær. Munkholmer var den første øl, der blev brygget på Holbæk Bryghus i 2005. Egentlig var det et fejlbrug, da det skulle have været en helt anden øl. Men vore kunder syntes, at den var alt for god at kassere, så vi har beholdt den i vores sortiment lige siden!

Munkholmer er en øl sort som natten. Typemæssigt er den en hybrid mellem Stout og Schwarzbier. Den mørke, ristede malt giver øllet karakteristiske noter af kaffe og mørk chokolade.

**Whiskey Stout : Stout med Bourbon Whiskey 7,5%**

Ordet Whisky kommer fra det gæliske "uisge beatha", der betyder "livets vand". "Whisky" er den oprindelige skotske stavemåde, mens irerne og amerikanerne skriver det "Whiskey". Og det er netop amerikansk Bourbon Whiskey vi bruger i denne livgivende og spirituelle udvikling af vores Munkholmer.

Whiskey-varianten blev brygget første gang i 2007.

Whiskey Stout er en blød og rund stout, der egner sig fortrinligt til afslappede stunder. Smagen rummer noter af kaffe, mørk chokolade og vanilje med en diskret afrunding af whiskey.

**Forårsbryg (sæson øl) : Blonde 6.5%**

Nyd en kølig Forårsbryg, når bøgen er sprunget ud og mærk at du fyldes med forårets optimisme og glæde.

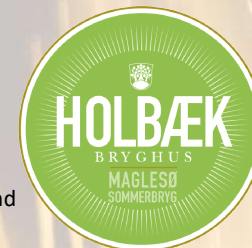
Vores Forårsbryg debuterede i 2006 under navnet Påskebryg, men vi ændrede navnet, da foråret jo som bekendt varer længere end påsken. Vi brygger den stadig efter den originale opskrift. Forårsbryg er en lys og let drikkelig ale. Fyldig men alligevel mild og frisk med et strejf af citrus.

Maglesø: Hyldeblomst Spelt Ale 5.5%

Maglesø Sommerbryg er navngivet efter den umaltede spelt, som gennem historien har groet på marker ned til Maglesøen. Landskabet har så mange smukke og tæt beliggende bakker, at stedet kaldes "de vestsjællandske alper".

Brygget første gang i 2006.

Maglesø Sommerbryg er en liflig tørstslukker. Nyd den afkølet i en stille stund eller i godt selskab. Passer fortrinligt til fisk og lette sommer retter.

**Høstbryg (sæson øl) : Lys Doppelbock med Mispel 9.5%**

For 150 år siden havde mange haver et Mispeltræ, men de er siden blevet sjældne. I bryghusets gårdhave stod et af disse smukke træer. De aromatiske frugter blev brugt i Høstbryggen, som er en af verdens uhyre få mispel-øl. Den blev produceret første gang i 2008. Året efter kom den også på flaske. Det er en ravfarvet øl, fyldig og med en aromatisk duft og en let krydret smag af frugt og sensommerblomster. Drik den først, når høsten er kommet i hus, for det er en øl for feststemte, granvoksne karle.

Julebryg (sæson øl) : Krydret Belgisk Ale 6.5%

En julebryg skal være potent nok til at hamle op med julemenuen, uanset om den lyder på and, gås, flæsksteg eller det traditionelle danske frokostbord, denne robusthed har Holbæk Bryghus Julebryg, som blev brygget første gang i 2005.

Vores julebryg dufter og smager af hygge og højtide. Den er brygget generøst med en kombination af flere malte, humle og vand. Desuden tilsat orange og lakrids. En fyldig øl med en let sødme, der smager af meget mer'!

**Winterstout (sæson øl) : Krydret Stout 7.0%**

Med sin rige fylde passer Winterstout godt til årstiden, hvor den kan sprede både varme og hygge. Undervejs tænker du måske, at "lige om lidt bliver dagene lysere og længere...." og hvis du kan holde på en hemmelighed, så smager den faktisk også fortrinligt om sommeren! Brygget første gang i 2006.

Winterstout er brygget på en kombination af hele seks forskellige malte og krydret med en anelse salvie.

Det er en kraftig, krydret og alligevel let drikkelig øl.

Holbæk Bryghus

Holbæk Bryghus blev stiftet i 2004 af en række lokale ølenskere, som havde større ambitioner på øllets vegne end kedeligt industriøl.

240 anpartshavere bakkede op om denne idealistiske tanke og bryggestyr blev købt hjem fra England og installeret i kælderen under restauranten på Nygade 5.

Siden august 2005 har det gode øl flydt fra denne kælder både til restauranten beliggende ovenover, samt til forhandlere over hele Nordvestsjælland.

Holbæk Bryghus er i dag et selvstændigt selskab og den daglige brygning foretages af vores egen brygmester.

Fadøl til din fest

Har din fest ikke fortjent godt håndlavet øl med både smag og karakter ?

Du kan bestille både fadøl og fadølsanlæg hos os og vi instruerer dig i at bruge det, rengøring og kulsyre er inkluderet.

Rundvisning på bryghuset

Har du lyst til at se hvordan øl brygges helt fra bunden, så kan i booke en rundvisning. Vores brygmester forklarer alt om ingredienserne, om udstyret og bryggeteknik.

I hører historien bag bryggeriet og om de forskellige øltyper. Som en del af rundvisningen smager i på 5 forskellige øl, der viser bredden i sortimentet.

En rundvisning er for minimum 5 personer, den varer ca. 1 time og skal bookes på forhånd. Prisen er 150,- per person.

Nygade 5

4300 Holbæk

info@holbaekbryghus.dk

www.holbaekbryghus.dk

Brygmester Elisabeth Gottschalck 20 10 51 65

