

Øl brygget i 2009

Bøgedal No 200 udsolgt

Mørk øl med karamel

samt Perle, Northern Brewer og Cascade humle 5,9 %

Dufter af lidt brændt karamel, kaffe og engelsk lakrids. Smagen breder sig behageligt i munden og bliver siddende som en lang dyb eftersmag af engelsk lakrids. Har noter af mørk chokolade, karamel og kaffe og en meget let, men pirrende røg smag. Bør drikkes alene efter middagen eller til slow food, rødt kød og blå skimmel oste.

Bøgedal Hvedeøl udsolgt

Bryg No 198 hvedeøl med appelsin og koriander

Lys gylden øl der smager klassisk af hvedeøl - meget frisk og har et ekstra pift af krydderi i finishen. Dufter frisk af hvede med stænk af appelsin og har æggeghvidefarvet skum, der holder længe. Især god bare at drikke kold fra køleskabet.

Kopi: 165, 170, 180, 189, 198, 207, 208, 209, 210, 211, 212

Bøgedal No 197

udhældt

Bøgedal No 196 udsolgt

Mørk øl med karamel og muscovado samt Cascade og Perle humle 6,7 %

Farve chokoladebrun med lækkert cafe au lait farvet skum med små bobler, der holder længe. Dufter af friskristet kaffe og kakaobønner. Smager af dejligt sødmefuldt af mørk chokolade og mørk ristet kaffe, lakrids og en eftersmag af karamelliseret sukker, mørk chokolade og kaffe. God til slow food, røde bøffer og blå skimmel.

Bøgedal No 195

Lys øl med Perle og Cascade humle 7,4%

Lyst korngul med hvidt pilsneragtigt skum. Behagelig duft af honningbolcher. En harmonisk øl, der smager af blomster og honningbolcher. Den er til at nyde kold fra køleskabet eller til grillt ørred med dildkartofler, frokosten eller drikkes en lun dag i en krog i haven.

Kopi: 132, 167

Bøgedal No 194 udsolgt

Lys øl med centennial og perle humle 7,0%

Lys hvedefarve med hvidt skum. Dufter af lyst rørsukker og søde sommerblomster. Har en smag af citrus i starten, og noget orangeskal i afslutning, med en bitterhed og tør finish. Rigtig god øl med stor fylde og en kraftig humling. Passer til kraftige fiskeretter, flæskesteg og grillede svinekoteletter.

kopi af opskrift bryg: Kopi 131, 155

Bøgedal No 193 udsolgt

Lys øl med pørse, lyng, Centennial og Perle humle 7,0 %

En lys gylden øl der fylder meget i munden og har en god let bitter smag af pørse og en dejlig sødme. En god balance mellem bitterhed og fylde og en lang let bitter eftersmag. Dufter sødmefuldt, lidt blomsteragtigt og en anelse bittert. Har lyst skum, der holder længe og laver fine gardiner.

Bøgedal No 192 udsolgt

Mørk vinterøl med Centennial og Perle humle samt Lakridsrod, Karamel, Muscovado 7,4 %

En kraftig mørkebrun øl med toner af kaffe, rørsukker og lakridsrod. En sødmefuld harmonisk nydelse med cafe lait farvet cremet skum, som man har lyst til at spise med ske. Den har en frisk duft af kaffe, chokolade, karamel og en pikant tone af lakridsrod. Drikker den bare eller til kraftige oste og kraftig mad.

Kopi: 163 177 204

Bøgedal No 191 udsolgt

Gylden vinterøl med Perle, Cascade og Tettnang humle samt karamelliseret sukker 7,4 %

Mørk gylden øl der dufter af karamel og rørsukker. Har et cremet skum og en aromatisk smag af karamelliseret sukker, cappuccino og lys chokolade uden den store bitterhed. Virkelig dejlig harmonisk øl, der fylder munden og efterlader en behagelig varme. God at drikke alene, til chokoladedessert eller til stærkere oste.

Kopi: 166, 203

Bøgedal No 190 udsolgt

Lys juleøl med perle, centennial og northern brewer 7,7 %

Lys gylden øl med en sødmefuld frisk duft af honning, blomster og tørrede abrikoser. En dejlig afbalanceret fyldig øl med en god sødmefuld smag og et fint hvidt skum. Smager af tørrede frugter, honning, lidt af karamel og afsluttes med en yderst behagelig bitterhed. Skøn at drikke til julefrokosten til lyst kød, fisk eller som aperitif.

Kopi: 175, 183

Bøgedal Nytår 2010 udsolgt

Lys øl med perle, centennial og northern brewer 7,7 %

Lys øl med en frisk duft af honning, blomster og tørrede abrikoser. En dejlig afbalanceret øl med en god sødmefuld smag og et fint hvidt skum. Smager af tørrede frugter, honning, lidt karamel og afsluttes med en yderst behagelig bitterhed. Nydes isafkølet – kan åbnes med sabel.

Bøgedal Hvede udsolgt

Bryg No 189 Hvedeøl med appelsin og koriander 6,8 %

Lys gylden øl, der smager klassisk belgisk hvedeøl – sødlig, meget frisk og har et ekstra pift af krydderi i finishen og en fyldig sødmefuld bred smag. Dufter frisk af hvede med stænk af appelsin og har æggehvidefarvet skum, der holder længe. En helt igennem harmonisk hvedeøl, som også tænder folk, der normalt ikke drikker hvedeøl.

Kopi: 165, 170, 180, 189

Bøgedal Hvedeøl udsolgt

Bryg No 188 hvedeøl med appelsin og koriander

Lys gylden øl der smager klassisk af hvedeøl - meget frisk og har et ekstra pift af krydderi i finishen. Dufter frisk af hvede med stænk af appelsin og har æggehvidefarvet skum, der holder længe. Især god bare at drikke kold fra køleskabet.

Kopi: 165, 170, 180, 189

Bøgedal No 187 udsolgt

Mørk øl med Centennial, Perle, Northern Brewer humle og muscovado 5,9 %

Farve chokoladebrun med lysebrunt skum med små bobler. Dufter af vanilje, sød lakrids, kakaobønner og mild frisk kaffe. En blød, fyldig, aromatisk øl med smag af mørkchokolade og duften af mild rund tobak har en meget pikant og behagelig let røget eftersmag. God til slow food, rødt kød fra grillen og blå skimmel.

Brygget på den opskrift, som blev kåret til Danmarks bedste øl af Slow food dansk.

Kopi: 133 152

Bøgedal No 186 udsolgt

Gylden øl med Perle, Cascade og Tettnang humle 6,1 %

Mørk gylden øl der dufter af karamel og har et cremet skum. Den aromatisk øl har en let smag af kaffe, lys chokolade og muscovado sukker. Den virker blød og rund i munde og efterlader en god fornemmelse af kaffe. God til lettere mad og oste.

Kopi: 184

Bøgedal No 185 udsolgt

Lys øl med Perle og Cascade humle 6,5 %

Lys rav, små tætte bobler og cremet skum. Aromatisk sødme i duften – lidt honning hvedeagtig og vinøs. Vidunderlig restsødme og bitterhed med en smag af citrus. God fyldig, balanceret og behagelig øl. Nydes som den er i en hyggelig stund eller til lyst kød fx fjerkræ, der er klassisk tilberedt, rodfrugter, lette pastaretter og moden, mild ost.

Kopi af opskrift bryg: 91,101,125,156

Jyllandsposten 13. juni 2008

No. 125 (Bøgedal Bryghus), 6,7 pct.



Utroligt så meget velsmag vand, bygmalt, humle og gær kan trylle frem. Som Bøgedals andre øl er No. 125 en øl uden for genre, men jeg vover alligevel at beskrive den som en friskbrygget og -tappet märzen med et kærligt svirp alkohol, et skvæet bock og et stænk cascadehumle. Både let og tung, enkel og kompleks. Øllen til det forelskede par på skovtur.

Bøgedal No 184 udsolgt

Gylden øl med Perle, Cascade og Tettngang humle 6,3 %

Mørk gylden øl der dufter af karamel og har et cremet skum. Den aromatiske øl har en let smag af kaffe, lys chokolade og muscovado sukker. Den virker blød og rund i munde og efterlader en god fornemmelse af kaffe. God til lettere mad og oste.

Kopi: 186

Bøgedal No 183 udsolgt

Lys øl med perle, tettngang og northern brewer humle 6,3%

Lys gylden øl med en sødmefuld frisk blomsteragtig duft og et snert af karamel og syrlighed til sidst. En dejlig afbalanceret fyldig øl med en god sødmefuld smag og et fint hvidt skum. Smager af tørrede frugter, lidt karamel og har en god bitterhed.

Skøn at drikke i en afslapningsstund eller til lyst kød, fisk eller frokost.

Kopi af: 175

Bøgedal No 182 udsolgt

Gylden øl med perle og cascade humle 6,7%

Kobberrød øl, der smager af mørk karamelsirup og har toner af kaffe i eftersmagen. Har et dejligt cremefarvet tykt skum, der holder længe. Dufter af karamel og sommerblomster.

God til faste oste specielt primadonna eller manchego og comté og til lammekød med rodfrugter.

kopi af: 116, 122, 129, 158, 162

Bøgedal No 181

udhældt

Bøgedal No 180 Hvedeøl udsolgt

Bryg No 180 hvedeøl med appelsin og koriander

Lys gylden øl der smager klassisk af hvedeøl - meget frisk og har et ekstra pift af krydderi i finishen. Dufter frisk af hvede med stænk af appelsin og har æggehvidefarvet skum, der holder længe. Især god bare at drikke kold fra køleskabet.

Kopi: 165, 170

Bøgedal No 179 Hvedeøl

udhældt

Bøgedal No 178 udsolgt

Stærk øl med centennial, perle, Northern brewer, lakridsrod, karamel og muscovado 9,3 %

Mørk øl der dufter af likør, lakrids og har en syrlighed i efter duften. Trykt flydende cremet øl, med smag af mørk chokolade, engelsk lakrids, sød tobak og sød mørk cubarom. Smagen har slægtskab med belgisk dobbelt den er også brygget på en trappist gær. Alkoholen er godt skjult i denne smagsbombe. Øllens svar på en Amarone så den bør deles mellem minimum 6 personer.

Et ostebord kan matche denne øl, eller når juleaften er ved at være til ende, julegaverne er åbnet og man har brug for en stund i eftertanke efter en dejlig aften. Den bør serveres 14-16 grader.

Bøgedal No 177 udsolgt

Mørk øl med centennial, perle, lakridsrod og karamel 5,0 %

Meget sødmefuld fed mørkebrun øl med toner af kaffe, brun farin og lakridsrod - som en meget let og lækker cremet porter. Har en god balance og et cafe lait farvet cremet skum, som man har lyst til at spise med ske. Den har en dæmpet kølig frisk duft af kaffe, mørk chokolade, karamel og en pikant tone af lakridsrod.

Drikker den bare eller til kraftige oste og kraftig mad.

Kopi af opskrift No 163

Bøgedal Hvede Gylden udsolgt

No 176 Gylden hvedeøl med appelsin og muscovado 6,2 %

Kobberrød hvedeøl - smager frisk af hvede med mørk karamelsirup indover og toner af mørk chokolade i eftersmagen. Har et lækkert cremefarvet tykt skum. En dejlig sommer øl, der dufter af hvede, karamel og en snert af appelsin.

God til faste oste som primadonna, manchego og comté og til grillet mad eller bare til at drikke.

Bøgedal No 175 udsolgt

Lys øl med perle, centennial og northern brewer 6,7 %

Lys gylden øl med en sødmefuld frisk blomsteragtig duft og et snert af karamel og syrlighed til sidst. En dejlig afbalanceret fyldig øl med en god sødmefuld smag og et fint hvidt skum. Smager af tørrede frugter, lidt karamel og har en snert af bitterhed.

Skøn at drikke i en afslapningsstund eller til lyst kød, fisk eller frokost.

Bøgedal No 174 juleøl udsolgt

Mørk Juleøl med Northern Brewer, Appelsin og muscovado 6,1 %

Mørkebrun øl med mørkebrunt skum og orangeskal og mandler i duften. En dejlig harmonisk øl med en god balance mellem sødme og bitterhed. Den virker frisk og blød og lidt kølig i ganen, med citrustoner efterfulgt af megen fylde.

God til julemaden men den kan også gå til julefrokosten.

Kopi af Bøgedal No 103 som fik 6 stjerner i Berlingske, blev årets juleøl Jyllandsposten og blev valgt som årets juleøl af ølentusiaterne i region Syddanmark.

Bøgedal No 173 juleøl udsolgt

Mørk Juleøl med Perle, Centennial, lakridsrod og karamel, muscovado 6,5 %

Mørkebrun øl med tykt mørkebrunt skum som laver fine gardiner i glasset. Duft af lys farin og floraletoner. Cremet øl med en dejlig blødhed og smag af chokoladetrøffel, kaffe latte.

God til kalkun, andet fjerkræ eller flæskesteg med brunede kartofler.

Bøgedal No 172 juleøl udsolgt

Mørk Juleøl med Northern Brewer, Appelsin og muscovado 5,9 % Mørkebrun øl med mørkebrunt skum. Har en sødmefuld duft med appelsin og kaffe. Smager af kaffe latte, karamel og har en god restsødme der ender i en let bitter og pikant røget fornemmelse. Fylder i toppen af ganen og sidder længe i munden på en frisk måde. En harmonisk øl med en god balance mellem sødme og syre.

God til juleanden eller -gåsen.

Kopi af Bøgedal No 103 som fik 6 stjerner i Berlingske, blev årets juleøl Jyllandsposten og blev valgt som årets juleøl af ølentusiaterne i region Syddanmark.

Bøgedal No 171 juleøl udsolgt

Mørk Juleøl med Northern Brewer, Appelsin og muscovado 5,2 %

Mørkebrun øl med tykt mørkebrunt skum. Dufter sødmefuldt af kastanje og ristet kraftig kaffe. Fylder i toppen af ganen. Den har noter af kaffe, karamel og en behagelig restsødme og ender i god bitterhed. En fin harmonisk øl med en god balance mellem sødme og syre, der sidder længe i munden som mørk chokolade uden at være tung.

God til juleanden eller -gåsen.

Kopi af Bøgedal No 103 som fik 6 stjerner i Berlingske, blev årets juleøl Jyllandsposten og blev valgt som årets juleøl af ølentusiaterne i region Syddanmark.

Bøgedal Hvede udsolgt

Bryg No 170 hvedeøl med appelsin og koriander 5,4%

Lys gylden øl der smager klassisk af hvedeøl - meget frisk og har et ekstra pift af krydderi i finishen. En rigtig forårs- og sommerøl. Dufter frisk af hvede med stænk af appelsin og har æggehvidefarvet skum, der holder længe. Perfekt til grydestegt og grillet kylling med nye kartofler, asparges, sommersalat og andet lettere sommermad. Men er især god bare at drikke kold fra køleskabet.

Kopi af opskrift: 165

Bøgedal No 169 udsolgt

Mørk øl med perle, centennial og hyldeblomst 5,9 % Mørk øl, der smager af mørk karamelsirup, mørk chokolade og har en frisk smag af hyldeblomst i eftersmagen. Har et dejligt cremefarvet tykt skum, der holder længe. Dufter af kaffe, karamel og let af hyldeblomst. En meget underspillet hyldeblomst øl.

God til blåskimmel oste og kraftig mad.

Bøgedal No 168 udsolgt

Gylden øl med hyldeblomst, appelsin samt perle og cascade humle 5,9 %

Kobberrød øl med cremet skum med små bobler. Dufter af hyldeblomster, sommer og et strejf af appelsin. En øl med masser af hyldeblomst smag. Orangeskallen sidder tilbage i munden sammen med en snert af bitterhed.

En dejlig aperitif eller til lettere mad.

Bøgedal No 167 udsolgt

Lys, Perle, Centennial 5,7%

Lys hvedefarve med hvidt skum. Dufter af lyst rørsukker og søde sommerblomster. Har en smag af citrus i starten, og noget orangeskal i afslutning, med en bitterhed og tør finish. Rigtig god øl med stor fylde og en kraftig humling.

Passer til sushi, fiskeretter, sommer flæskesteg og grillede svinekoteletter.

Kopi af bryg No 131

Bøgedal No 166 udsolgt

Gylden øl med perle, cascade og tettnang samt karamelliseret sukker Mørk gylden øl der dufter af karamel og har et cremet skum. Den aromatisk øl har en let smag af kaffe, lys chokolade og muscovado sukker. Den virker perlende i munde og efterlader en med en god fornemmelse af kaffe.

Bøgedal Hvede udsolgt

Bryg No 165 hvedeøl med appelsin og koriander 5,4%

Lys gylden øl der smager klassisk af hvedeøl - meget frisk og har et ekstra pift af krydderi i finishen. En rigtig forårs- og sommerøl. Dufter frisk af hvede med stænk af appelsin og har æggehvidefarvet skum, der holder længe. Smagspanelet vurderer den som top 3 blandt Bøgedal øl.

Perfekt til grydestegt og grillet kylling med nye kartofler, asparges, sommersalat og andet lettere sommermad. Men er især god bare at drikke kold fra køleskabet.

Bøgedal No 164 udsolgt

Lys porse, centennial perle 5,3%

En gylden øl der fylder meget i munden og har en god bitter smag af porse. En god balance mellem bitterhed og fylde og en lang let bitter eftersmag. Dufter sødmefuldt, lidt blomsteragtigt og en anelse bittert. Har lyst skum, der holder længe og laver fine gardiner.

Oplagt frokostøl gerne med sild og til ost.

Bøgedal No 163 udsolgt

Mørk, centennial perle og lakridsrod 5,2%

Meget sødmefuld fed mørkebrun øl med toner af kaffe og brun farin - som en meget let og lækker cremet stout. Har en god balance og et cafe au lait farvet cremet skummet som man har lyst til at spise med ske. En dæmpet kølig frisk duft af kaffe, mørk chokolade og en pikant tone af lakridsrod.

Drik den bare eller til Chokolade mousse, creme brûlée.

Bøgedal No 162 udsolgt

Gylden perle cascade 5,3%

Kobberrød øl, der smager af mørk karamelsirup og har toner af kaffe i eftersmagen. Har et dejligt cremefarvet tykt skum, der holder længe. Dufter af karamel og sommerblomster.

God til faste oste specielt primadonna eller manchego og comté og til lammekød med rodfrugter.

Kopi af opskrift: 116, 122, 129