

Øl brygget i 2005-2007

Øl brygget i 2007

Bryg No 116 Gylden **udsolgt**

Bryg No 115 Mørk **udsolgt**

Bryg No 114 Lys **udsolgt**

Bryg No 113

Gylden vinterøl, Perle/Cascade, Appelsin 5,3% **udsolgt**

Bøgedal Nytår 2008

Lys, Perle/Cascade 5,3% **udsolgt**

Dufter af friske blomster. Smager af blomster og lys karamel. Meget harmonisk øl, der fylder munden på en behagelig cremet måde. Nydes fx som aperitif til Dronningens Nytårstale serveret i champagneglas. Bør nydes ved 6-8 grader.

Bryg No 111

Mørk vinter, Perle/Cascade, Farin 6,2% **udsolgt**

Mørkebrun øl med cremefarvet skum. Undertoner af citrus og lidt underspillet røg. Harmonisk og tilgængelig øl, der perler lidt på tungen. Cremet fylde med en eftersmag af sød tobak, den sidder længe i munden. Serveres til fyldt kalkun, svinekoteletter med traditionelt tilbehør.

kopi af opskrift bryg: 104

Bryg No 110

Mørk vinter, Perle/Cascade, Farin, Appelsin 6,5% **udsolgt**

Mørkebrun. Dufter af marcipan og mørk bitter chokolade, let undertone af citrus. Meget kraftig øl som falder i 3 faser først er den behagelig citrusagtig, så kommer en smag af kaffe og let røget bitterhed og den ender i bitter mørk chokolade. Cremet, intens, fyldig og half & half agtig øl. Madøl til kraftig vintermad, slowfood fx med koncentreret rodfrugtmos som tilbehør. Balsamisk glaseret skinke.

Bryg No 109

Mørk Juleøl, Cascade, Appelsin 5,0% **udsolgt**

Mørk farinbrun, med lysebrunt cremet skum og fine kniplinger. Mineralsk i næsen med duft af vanilie og mørk chokolade. Smag af mørk let bitter chokolade og ristede kaffebønne, perler på tungen og fylder ganen. Den let mineralske smag gør den frisk.. Serveres til stærke faste oste, blåskimmeloste. Flæskesteg med rødkål eller til julefrokosten.

kopi af opskrift bryg: 70,102,105,107

Bryg No 108

Gylden vinterøl, Perle/Cascade, Appelsin 5,9% **udsolgt**

Mørk rav, med lyst skum. Dufter af koncentreret orange, lys karamel og sødme. Fylder i hele munden og varmer hele kroppen som sydens sol. Smager af appelsinolie, blå solvarme druer uden skind og kerne, lidt af orange/marcipan konfekt og sød karamel. Frisk, let bitter finish. Nydes i en hyggestund i stedet for et glas vin eller til vaniljeis - med ægte vanilje - og med en let karamelsirup over.

Bryg No 107

Juleøl, Cascade, Appelsin 5,9% **udsolgt**

Farve mørkebrun med lysebrunt skum. Dufter af lys karamel og sødmefuld i næsen. Vinøs øl med en sødelig bitterhed, stor fylde og tydelig smag af appelsin. Den sidder længe i munden. Har et strejf af bitter appelsin i afslutningen. Til ostebord og andesteg med sveskefyld.

kopi af opskrift bryg: 70,102,105,109

Bryg No 106

Juleøl, Northern Brewer, Appelsin, Farin 7,2% **udsolgt**

Farve mørkebrun, med café latte farvet skum. Dufter af farin og sød lakrids. Smager af mørk ristet kaffe og mørk chokolade samtidig med, at den er frisk. Den ligger behageligt på tungen og sidder længe i munden. Passer til kraftige retter, gryderetter, pølsebord fx vildt pølser og patéer.

kopi af opskrift bryg: 76,103

Bryg No 105

Juleøl, Cascade, Appelsin 6,1% **udsolgt**

Farve mørkebrun, med tæt lækkert lysebrunt cremet skum, der holder længe. Skummet har små fine kniplinger. Dufter af orange og konfekt. Sødmefyldt med en tydelig smag af orange, der går over i noget blomsteragtigt. Prikker lidt på tungen. Meget behagelig, blød og tilgængelig øl. Drikkes i en hyggestund i december.

kopi af opskrift bryg: 70,102,107,109

Bryg No 104

Mørk Vinterøl, Perle/Cascade, Farin 6,3% **udsolgt**

Mørkebrun øl med mørkebrunt skum. Limeagtig i duften med syre i næsen. God balance mellem sødme og bitterhed. Blødhed. Virker frisk, blød og let, med citrustoner og blomster, efterfulgt af megen fylde. Perler i munden. Perfekt mørk drikkeøl, som man har lyst til bare at drikke. Vinter aperitif fx med Cremant. 3 dele øl til 1 del Cremant evt. serveret med stegt foie gras krydret med salt og sukker og lagt på et stykke ristet brød.

Bryg No 103

Juleøl, Northern Brewer, Appelsin, Farin 6,3% **udsolgt**

Mørkebrun øl med mørkebrunt skum. Dufter af sødme, svesker, citrus og syre i næsen. Fylder i toppen af ganen. Lidt restsødme, der ender i god bitterhed. Følger en engelsk tradition for let kulsyre i øllet. Sidder længe i munden som mørk chokolade. Den har lidt røget eftersmag. Drikkes til vildt med kastanier, brombær og rosenkål. Røget og saltet kød.

Madøl til gamle klassiske juleretter fx hachis og specielt risengrød !!!

kopi af opskrift bryg: 76,106

Bryg No 102

Juleøl, Cascade, Appelsin 5,3% **udsolgt**

Mørkebrun med lysebrunt cremet skum. God restsødme i næsen med en duft af orange. Atypisk juleøl da den ikke er voldsomt krydret. Let tør øl med en smag af ristede kaffebønner, stor fylde med en lang bitter eftersmag, der sidder længe i munden. En lettere mørk øl, der passer til confit med østershatte, persille og hvidløg, kalvesylte, hvide sild med nelliker.

kopi af opskrift bryg: 70,105,107,109

Bryg No 101

Lys, Perle/Cascade 5,9% **udsolgt**

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, pasta med svampe og moden, mild rødskit ost.

kopi af opskrift bryg: 91

Bøgedal No 100

mørk perle/cascade 6,1% **lukket for salg**

Mørk rødbrun øl med flot lysebrunt skum, der holder længe. Dufter af engelsk lakrids og maltsirup. Kraftig smag med

stor sødme, engelsk lakrids og nyristede kaffebønner godt med syre. Drik den bare eller brug den til desertyer med brændte figer og is eller til ost. Kan gemmes længe. Bryg No 100 er et særligt bryg, dels fordi det er nummer 100 i rækken af øl, dels fordi det er det sidste bryg brygget på den gamle tyr.

Bøgedal No 99

gylden, hyldeblomst/citronmelisse 5,6% **udsolgt**

Sherryfarvet med cremefarvet skum. Dufter af hyldeblomst og har en lidt brændt karakter med lidt citrustoner.

Citronmelissen giver øllen en frisk og perlende smag. Smager af hyldeblomst og efterfølgende af citronmelisse. Stor smag, der bliver længe i munden.

Drikkes til isdessertyer med vanilje og rabarber, salater fx med et lille pift af brygget i dressingen.

kopi af opskrift bryg: 64,33

Bøgedal No 98

gylden 5,6% **udsolgt**

Mørk rødligt rav farve med cremefarvet skum. Dufter af lys chokolade, karamel efterfulgt af en røget duft. Øllet har lidt cremet karakter. Fuld af sødme og humlesmag – en meget fyldigere classic øl. God til en klassisk dansk frokost.

kopi af opskrift bryg: 88

Bøgedal No 97

lys, perle og citronmelisse 5,0% **udsolgt**

Rav gylden. Hvidt skum med små bobler, der holder længe. Dufter af nektarin og søde blomster. Citronmelissen giver øllet en frisk og perlende smag, som er fuld af sødme men alligevel har en tør finish. Eftersmag af mandel.

Drik den bare eller brug den til lette pastaretter og salater med en let hvidvinseddikedressing.

kopi af opskrift bryg: 62,31

Bøgedal No 96

mørk, perle 5,3% **udsolgt**

Farven er sveskebrun skummet er lysebrunt med små bobler og den dufter af brændte figer og dadler. Tør øl der smager af sort engelsk lakrids, brændt malt og en snert af ristet kaffe. Passer godt til vildt fx rådyr og fasan eller til klassisk nordisk simremad som oksegrydesteg.

kopi af opskrift bryg: 60

Bøgedal No 95

gylden, tettnang 5,4%

Dufter af humle, karamel, sødme og syrlige bær. Klar øl med stor restsødme og en let bitter afslutning. Farve kastaniebrun. Cremet flødefarvet skum med fine kniplinger.

Passer godt til tørrede frugter, indisk mad med karry og ris.

kopi af opskrift bryg: 72,83

Bøgedal No 94

mørk, northern brewer 5,9% **udsolgt**

Farven er sort og den dufter af lakrids og svagt af sød tobak. Flot lysebrunt skum med små fine kniplinger. En fyldig øl med meget lang eftersmag af sød lakrids, tobak og chokolade. Moderat bitterhed med masser af sødme. Kan bl.a.

drikkes til mørk chokoladecake og brændte figer med vaniljeiscreme.

kopi af opskrift bryg: 59,78,71

Bøgedal No 93 fadlagring, borthældt inden aftapning

Bøgedal No 92

lys, perle/tettnang 6,2% **udsolgt**

Dufter let af citrus, tørret abrikos, har en sødmefuld duftkarakter. Farve havre gylden. Æggehvidefarvet skum med små bobler. Harmonisk øl med smag af frisk citrus, akaciehonning og bittert frugtkød. Passer godt til salater, faste oste fx Comté med syltede tørrede frugter eller det danske frokostbord.

kopi af opskrift Bøgedal No: 86

Bøgedal No 91

lys. perle/tettnang 6,8% **udsolgt**

Duft af blomster, kraftig humle, malt og søde frugter. Farve lys rav, flot klar. Skum med små bobler og fine kniplinger. Lang fyldig eftersmag af lakrids og sødme. Fin balance mellem sødme og bitterhed. Fremragende lidt I.P.A. agtig øl.

Bøgedal No 90

mørk, perle/northern brewer 6,1% **udsolgt**

Øllen dufter af Stout, nyristede kaffebønner, nelliker, enebær og et strejf af lime. Farve mørkebrun. Lysebrunt skum med små bobler. Kraftig øl, der perler i munden og smager af ristet malt og brun farin - virker frisk i finishen. Passer til gryderetter, marinering af oksekød og sour kraut. Kan blandes med champagne og drikkes til østers.

Bøgedal No 89

gylden, fuggles 5,3% **udsolgt**

Dufter af honning og brændt karamel. Boblende blød og behagelig øl med smag af lys chokolade og moderat bitterhed. Farve kobberød. Tykt skum, holder længe, flotte kniplinger. Harmonisk og afrundet øl. Perfekt efter dinner drink eller til stegt foir gras, rene patéer af fjerkræ.

Bøgedal No 88

gylden, perle 5,0% **udsolgt**

Farve rav gylden. Cremet skum med små bobler. Mild, blød og rund duft af karamel, god lys chokolade, allehånde og en anelse syrlighed. God fyldig karamelliseret sødme med smag af karamel og brændte mandler. Blød og harmonisk afslutning. Fantastisk "pauseøl" til en afslappet stund.

kopi af opskrift bryg: 79

Bøgedal No 87

mørk, perle/cascade 5,9% **udsolgt**

Farve dyb brun. Tykt tæt cremet lysebrunt skum, der holder længe. Dufter af kanel, vanilje, ahornsirup og ganske let brændt. Kraftig øl med smag af tørrede krydderier og sødme. Giver en let perlen på tungen. En øl med en lang bitter eftersmag, som passer til kraftige retter.

kopi af opskrift bryg: 48

Bøgedal No 86

lys, perle/tettnang 5,8% **udsolgt**

Dufter af humle, bitre mandler og en anelse marcipan. Cremet og blød med en afslutning af citrus og en god bitterhed. Farve lys rav. Skum med små bobler. Virker perlende på tungen. Passer godt til lyst kød med citron marinerede rodfrugter, fede fisk gerne grillede, lettere pastaretter fx med kylling og pesto.

Bøgedal No 85

gylden, challenger 5,5% **udsolgt**

Frisk, perlende sommer øl med fylde. Farve orange gylden, skum med fine kniplinger. Duft af honning og lyst farin. Smag af sommerblomster. God balance mellem sødme og tørhed. Passer godt til hvide asparges fx med parmaskinke eller som en aperitif i stedet for champagne.

Bøgedal No 84

mørk, northern brewer 6,2% **udsolgt**

Kopi af opskrift bryg: 58,71,78

Bøgedal No 83

gylden, tettnang 6,1% **udsolgt**

kopi af opskrift bryg: 72

Øl brygget i 2006

Bøgedal No 82 fad, gylden. udhældt inden aftapning

Bøgedal No 81 fad, mørk. udhældt inden aftapning

Bøgedal No 80, lys, perle 6,6% **udsolgt**

Farve orange gylden, flot klar. Cremefarvet skum med fine bobler. Dufter af marcipan og sødme. Lang fyldig smag med lidt nektarin og en afsluttende bitterhed á la orangeskal. Fin balance mellem sødme og bitterhed. Drik øllen i godt selskab eller til lette syrlige salater fx med tomater og balsamico samt til milde oste.

kopi af opskrift bryg: 17,26,28,35,46,52,53,69,77

Bryg 79, gylden, perle 5,7%

kopi af opskrift bryg: 40,45,47

udsolgt

Bryg 78, mørk, northern brewer 6,1%

kopi af opskrift bryg: 59,71

udsolgt

Bryg 77, lys, perle 7,0%

kopi af opskrift bryg:

17,26,28,35,46,52,53,69

Bryg 76, juleøl mørk, northern brewer/appelsin/farin 5,9%

kopier af bryg: 73

udsolgt

Bryg 75, Juleøl mørk, cascade/appelsin

kopier af bryg: 70,74

udsolgt

Bryg 74, juleøl mørk, cascade/appelsin

kopier af bryg: 70,75

udsolgt

Bryg 73, juleøl mørk, northern brewer/appelsin/farin 6,3%

kopier af bryg: 76

udsolgt

Bryg 72, gylden, tettnang 7,6%

Udsolgt

Bryg 71, mørk, perle 7,5% **udsolgt**

Bryg 70 fad, mørk juleøl, cascade/appelsin

lagret 2 måneder på egetræsfad. 6,9%

udsolgt

Bryg 70, juleøl mørk, cascade/appelsin 6,9%

udsolgt

Bryg 69, lys, perle. 7,0%
kopi af opskrift bryg: 17,26,28,35,46,52,53

Bryg 66-68, borthældt

Bryg 65, mørk, hyldeblomst

Bryg 64, gylden, hyldeblomst/citronmelisse. 6,9%
kopier af bryg: 32,33
udsolgt

Bryg 63, borthældt inden aftapning

Bryg 62, lys, perle/citronmelisse. 6,7%
kopier af bryg: 30
udsolgt

Bryg 61, gylden, fuggles. 6,7%
udsolgt

Bryg 60, mørk, perle. 6,7%
kopier af bryg: 27
udsolgt

Bryg 59, mørk, northern brewer. 6,6%
udsolgt

Bryg 58, borthældt inden aftapning

Bryg 57 fad, mørk, lagret 3 md. 7,9%
Sælges kun på Bøgedal
udsolgt

Bryg 56 fad, gylden, lagret 3 1/2 md. 7,9%
Sælges kun på Bøgedal

Bryg 56, lys gylden, saaz. 7,0% kopier af bryg: 50
udsolgt

Bryg 55, gylden, fuggles, let røget. 6,6%
udsolgt

Bryg 54, lys tettnang. 6,6% kopier af bryg: 39,44
udsolgt

Bryg 53, lys, perle. 8,3% udsolgt

Bryg 52, lys, perle. 7,5% kopier af bryg: 17,26,28,35,46
udsolgt

Bryg 51, borthældt

Bryg 50, lys gylden, saaz. 7,0%

kopier af bryg: 56
udsolgt

Bryg 49, gylden, fuggles, let bitter. 7,7%
udsolgt

Bryg 48, mørk, perle/cascade, bitter. 6,7%
udsolgt

Bryg 47, gylden. perle. 6,7%
kopier af bryg: 40,45
udsolgt

Bryg 46, lys, perle. 7,0%
kopier af bryg: 17,26,28,35,52
udsolgt

Bryg 45, gylden, perle. 6,0%
kopier af bryg: 40,47
udsolgt

Øl brygget i 2005

Bryg 44 fad, gylden. 6,7% Lagring: 3½ md.
Egetræsfadlagret øl
udsolgt

Bryg 44, gylden. 6,7%
kopier af bryg: 39,54
udsolgt

Bryg 43 fad, mørk. 6,0% Lagring: 3 md.
Tappedato: 21/3 06 og ikke 1/3 06.
Egetræsfadlagret øl udsolgt

Bryg 43, mørk, perle, bitter, svagt røget. 6,4%
kopier af bryg: 42
udsolgt

Bryg 42, mørk, perle, bitter, cremet skum. 7,3%
kopier af bryg: 43
udsolgt

Bryg 41, mørk og bitter. 5,6%
udsolgt

Bryg 40, gylden. 7,7%
kopier af bryg: 45,47
udsolgt

Bryg 39, gylden, bitter. 6,0%

kopier af bryg: 44,54

udsolgt

Bryg 38, mørk juleøl, appelsin.

Udsolgt

Bryg 37, mørk juleøl, 6-stjerner i Berlingske

Udsolgt

Bryg 36, borthældt inden aftapning

Bryg 35, lys og bitter.

kopier af bryg: 17,26,28,46,52

Udsolgt

Bryg 34, hyldeblomst.

Udsolgt

Bryg 33, hylde/citronmelisse.

kopier af bryg: 32,64

Udsolgt

Bryg 32, hylde/citronmelisse.

kopier af bryg: 32,64

Udsolgt

Bryg 31, lys, citronmelisse.

Udsolgt

Bryg 30, lys, citronmelisse.

Udsolgt

Bryg 29, borthældt inden aftapning

Bryg 28, gylden.

Udsolgt

Bryg 27, mørk, bitter.

Udsolgt

Bryg 26, gylden og let bitter.

Udsolgt