

Stora öl – små bryggerier

Ölfestival hos Eskilstuna Ölkultur

Sveriges enda pubbryggeri med bryggeri och pub i samma lokal

Lördagen den 13 juni klockan 15.00 – 23.00



Anders och Arto hos Eskilstuna Ölkultur är två i den växande skaran mikrobryggare i Sverige. På 30-talet platser i Sverige bedrivs ett urgammalt hantverk. Med förstklassiga råvaror och nya idéer om gamla recept produceras en allt smakrikare flora av mikrobrygd öl.

19 av Sveriges småbryggerier har nyligen gått samman och träffas för ett första årsmöte i Eskilstuna den 13 juni. Självklart har Eskilstuna Ölkultur då bett bryggarna att ta med smakprover. Efter årsmötet öppnar vi dörrarna och bryggarna kopplar på faten. Under kvällen får de olika bryggerierna tillfälle att berätta om sin bryggerifilosofi och presentera sina öl. Många öl är annars i stort sett omöjliga att få tag i utan att åka till bryggerierna.

För 150 kronor i inträde få du ett glas och fem smakprover på valfri öl. Ytterligare smakprover kostar tio kronor.

Vi är en medlemspub. Anmäl därför till medlem@eskilstunaolkultur.se om du vill komma som gäst! Bryggeripubens adress är Faktorigatan 1. Det ligger centralt i Eskilstuna, inom gångavstånd från järnvägsstationen.

Hittills har följande bryggerier anmält att de deltar med öl. Listan kommer att kompletteras efter hand. Gå in på www.eskilstunaolkultur.se så håller du dig uppdaterad.

Sigtuna Brygghus

Sigtuna Märzen, 5,5%, en brödig och fyllig lager med tjeckiska drag. Aromatiserad med nobel saaz-humle.

Sigtuna Majbock, 7,0%, Kryddig och eldig majbock. Fyllig, besk och rund med viss maltsötma. Lysande att förtära vid lägerelden under vårens och sommarens campingstunder.

Sigtuna Dubbel IPA, 10%. Ett perfekt giftermål mellan tropiska frukter, skojiga bär och alkohol. Beskan fullkomligt attackerar smaklökarerna och lämnar ingen av tungans receptorer oberörd. Den höga alkoholhalten döljs effektivt av de kopiösa mängder humle. Amerikansk och brittisk humle i symbios med stora mängder malt gör denna skapelse till en fullträff. Torrhumlingen med Northern Brewer och beskan på 120 BU gör att UNESCO överväger att ta upp denna produkt på världsarvslistan.

Sigtuna Röklager, 5,3%, Rök, sötma, rostat bröd och kummin (trots avsaknad av denna krydda) dominerar. Bra och balanserad efterbeska. Oj, vad den här kommer att passa bra till alla de kolgrillade kotletter vi kommer att förtära framöver.

Monks Cafe

Orange ale (ljus belgisk ale smaksatt med apelsinskal 7,4%)

Blondie Belgo (Blond belgisk ale 6,7%)

ESB'n (Engelsk ESB 6,1%)

Triple weisse (trippelweissbock 9,9%)

Strömsholms brygghus

Äkta Slussvaktaren är en handpumpad s.k. Real Ale där vi har utgått ifrån den vanliga Slussvaktaren men där den sedan har fått efterjäsa i ett speciellt fat (cask). Vi har även torrhumlat den i casken med en rejäl dos Amarillo. Just den här är mycket färsk, bryggd för endast tre veckor sedan. Den är därför ganska grumlig.

Tok-Olle är en mycket ljus ale där humlen har fått stå tillbaka lite för malten. Den är bryggd på pale ale-malt och münchnermalt. Humlen är bara East Kent Golding. Alkoholhalten ligger på 4,8 % och vi tycker att det här är en bra matöl, kanske särskilt till de första grillkvällarna.

Husaren är en veteöl av belgisk typ, en s.k. Wit. Den är bryggd på pilsnermalt, vetemalt, havregryn och omältat dinkelvete. Dinkelvetet är av sorten Oberkulmer Rotkorn som är ett ursprungligt dinkelvete som aldrig har korsats med något modernare vete. Det är alltså en mycket gammal vetesort. Just det här dinkelvetet som vi har bryggt med är odlat av Arne Stenberg på Munktorps prästgård utanför Köping. Vidare har vi kryddat ölet med pomeransskal, koriander och lite kamomillblommor. Humlen är Amarillo som vi har tillsatt ganska mycket av sent i koket.

Grebbestad

Lunator 2008 (Dubbelbock 7,9%)

Grebbestad Lager (Pilsner 5,0%)

Göteborgs Nya Starkpilsner ("Starkpilsner" 5,7%)

Grebbestad SommarAle 'Hökhålt's Summer ale' (Ale, 5,0%)

Irish pub

Golden Amber, cask conditioned real ale. 5,0%. En bärnstensfärgad ale, framtagen för bryggeriets 5-års jubileum. Bryggd med pale- och en liten del pale crystal malt. Humlen är hela kottar Boadicea både till beska och smak. Torrhumlad i fat med Target.

Eskilstuna Ölkultur

Bälgviken booster 7,6% - en dubbel-IPA med generösa givror av Fuggle och Centennial.

Love 4,5% (is all you need), real ale i nordengelsk stil torrhumlad med Chinook

Skogstorps IPA 5,6% – En ljus IPA i engelsk stil med Challenger och Kent Golding.

Fröslunda tjeck 5,2% – en maltig lager med ton av smörkola

Bälgviken pale ale 5,5% - en fruktig amerikansk pale ale med lång torr efterbeska

Nynäshamns ångbryggeri

Bedarö Bitter 4,5% En överjäst *bitter* ale, fruktigt frisk och med torr efterbeska

Pickla Pils 4,8%, En ljus *pils* med med stor torr, krispig beska.

Brännskär Brown Ale 5,3% Smakar lite bränd och choklad och med en lång eftersmak!

Bötet Barley Wine 9,1% En vällagrad *Barley Wine* med inslag av frukt, karamell, fikon och stor maltighet.

Yttre gaarden. 4,8% En överjäst witbeer fruktigt med frisk citruston medelstor efterbeska.

Oppigårds bryggeri

Single hop ale 4,8%. Här använder vi bara en variant av Styrian goldings som tillsammans med en stor andel vetemalt ger ett friskt, blommigt öl med lite mindre men markerad beska.

Summer ale 5,2% Detta är en hyllning till mikrobryggeriernas mest populära humlesort - Cascade från USA. En klassisk american pale ale. Massor av Cascade kontinuerligt under slutfasen av kokningen. Ölet är även torrhumlat med samma humlesort.

Golden ale. 5,2% Oppigårds Golden Ale är ett utmärkt puböl men har också blivit en populär matöl. Golden Ale karktäreras av en ren maltsmak och medelstor kropp med medelstor beska och utpräglad humlearom från Goldings och Cascade.

Starkporter. 5,9% Oppigårds Starkporter är en fyllig och svart porter men samtidigt mjuk. Extra mycket chokladmalt och rikligt med aromatiska karamellmalter ger många smakupplevelser.

Hantverksbryggeriet

Bödel 5,6% Det krävs ett rejält mod för att våga njuta av den här mycket fruktiga och extremt beska alen. Denna kopparfärgade ale har en stor, blommig humledoft och en krispig smak med en avslutande låååååång efterbeska.

Sotaren 4,3% Lika svart som sotaren är denna välsmakande stout. Havre i kombination med karamell- och chokladmalter ger ett mjukt öl med rund och fyllig smak. Choklad och rostat korn dominerar smakupplevelsen, och avslutningen karakteriseras av en behaglig beska.

Ölands Gårdsbryggeri

Tokens Biljardbira 4,6%. En lätt, rund och maltig bitter brygd med tre sorters karamellmalt och Pacific Gem-, Bramling Cross- och Amarillohumle.

Ölands Öl 5,9%. Detta är en ljus ale med tre sorters malt och humlad med Amarillo.

Skebo Bruksbryggeri

USB (UteSittarBärs) 4,5%

Triple Gold Bitter 4,5%

Lantöl 5,4%

Dugges

High Five 7,5 %. En "India Pale Ale" med vänlig bitterhet och mängder av humlearom. Kryddad med fem amerikansk humlesorter med hög alfasyra. Det växer citrus i tallskogen... Guld på Rate-Beer 2007

Johannas Bästa 4,6%. En "Best Bitter" med en Karamellmalt och Rostat korn som sätter sin prägel på både färg och smak. Centennial- och Cascadehumle ger en mild beska och blommighet. Johanna är smakrik och mjuk.

Bältesspännaren 5,8%. Denna kraftiga svarta brygd är en "Robust Porter" fullmatad med karamellmalt, balanserad med svart- och chokladmalt och toppad med en nypa havre. Humlesorterna är EKG, Pioneer och Chinook.

Bollox!!! 7,8%. En fullmattad och mätande India Pale Ale med sötma och stor fruktighet i arom och smak. Bitter-, smak-, arom- och torrhumlad med massor av härlig Centennial. No Bullshit, this is the Bollox!!!

The Nils Oscar Company AB

Saison 6,6%. Nils Oscar Sasion innehåller kornmalt och vetemalt, russin och oraffinerat socker från ön Mauritius i Indiska oceanen. Det är, förutom humlesorterna Saaz, Amarillo och Styrian Goldings, kryddat med timjan och vitpeppar. Ölet kan med fördel lagras och får då en torrare karaktär.

Rökporter 5,9%. Nils Oscar Rökporter är ett mörkt rödskimrande överjäst öl. En komplex personlighet med karaktär. Doften är komplex med karaktär av knäck och torkad frukt. En finessrik rökkaraktär tränger sedan fram och ber om uppmärksamhet. 80 procent av maltet i Nils Oscar Rökporter är rökt över bokved. Resterande malt är tre sorters rostat malt i olika nyanser, samt karamellmalt. Nils Oscar Rökporter är kryddat med humlesorterna Fuggles och Amarillo.

Coffee stout. Nils Oscar Coffee Stout är ett samarbete med kafferosteriet [Johan & Nystöm](#). Till en redan fyllig stout har vi tillsatt espresso brygd på det förstklassiga single estate-kaffet från Gatsinga Farm i Rwanda. Genom att brygga espresso och tillsätta till ölet utvinns hela kaffets karaktär och kompletterar ölets rostade chokladtoner på ett utsökt sätt. Rwanda Gatsinga har djup sötma, makalöst komplexa, levande aromer av färska frukter, grönsaker och kryddigt eneträ. Kroppen är medelfyllig och munkänslan mjukt krämig samtidigt som eftersmaken spritter av lätta citrussyror.

Närke kulturbryggeri

Örebro bitter 5.9%

Närke slättöl. 4.8%

Max golding 7,2%

Huvill 7,5%