

Fur bryghus julebryg (alc. vol 6,5%)

Knudevej 3,

7884 Fur

www.furbryghus.dk



FUR Julebryg er en overgæret øl af typen Brown Ale.

Mørk rubinrød med tæt nøddebrunt skum, der har lang holdbarhed og giver flotte blonder på glasset. Smag af fyldig karamel med association af anis og lakrids.

Rund, varm og kompleks smag med en harmonisk bittersød afrunding. Brygget på seks forskellige malttyper - bl.a. røgmalt, karamelmalt og chokolademalt - samt seks humletyper - både bitterhumler og aromahumler, som tilsættes ad tre gange.

Forsidebilledet er et fossil af en grankvist, (sequoia) fundet i moleret på Fur. Fossilet er mere end 55 mio. år gammelt.

Brygmesteren hos Fur bryghus, hedder Flemming Asmussen.

Han er uddannet brygmester fra den Skandinaviske Bryggerhøjskole i København. Han har en fortid hos bla. bryggeriet fulgsang i Haderslev, hvor han var ansat i 15 år. Han blev ansat på Fur 1. januar 2005.

FUR Bryghus blev indviet torsdag d. 30 september 2004.

Bryggeriet har til huse i en gammel molerfabrik, der er placeret på et 128 Ha stort område på den nordvestlige spids af Fur, der frem til 1977 var tysk ejet.