

Hornbeer Helge (alc.vol. 10%)

Hornbeer

Hornsherredvej 463

4070 Kirke Hyllinge

www.hornbeer.dk



Helge er en syrlig øl på 10 pct. med kirsebær. En dessertøl der kan nydes i situationer, hvor man ellers måske ville vælge en dessertvin.

Den er af typen barleywine. Barleywine er en engelsk øltype, der opstod da krigen med Napoleon forhindrede englænderne i at importere vin.

Bla. portvinen fra Portugal. For at finde noget der kunne erstatte den, satte den engelske landadel, deres bryggere på opgaven med at finde en erstatning. Resultatet blev en rigtig stærk øl og uden for megen humle. Barleywine, som direkte oversat betyder bygvin.

Napoleon mødte, som bekendt frem ved Waterloo og tabte. Så nu kunne englænderne igen få vin. Øltypen barleywine blev herefter glemt, indtil amerikanske mikrobryggere "genopfandt" øltypen.

Helge er en barleywine med frugt. Den har syrlighed fra bærrerne, og den er sød fra malten. Farven er rødlig.

Brygget på pilsnermalt, münchenmalt, chokolademalt, kirsebær, appelsinskal og humle.

Drik den afkølet og helst af vinglas på stilk. Så bliver den rigtig flot.

Hornbeer er et af Danmarks mindre mikrobryggerier, placeret i det smukke Hornsherred - deraf navnet.

Bryggeriet åbnede officielt i juli 2008, og drives af Gunhild og Jørgen