

Herslev stjernebryg 9,0 % alc. vol.

HERSLEV BRYGHUS

Kattingevej 16

Herslev

4000 Roskilde

Telefon 46 40 18 07

www.herslevbryghus.dk



Herslev er et lille familieejt bryghus, beliggende på en gård i landsbyen Herslev, ved Roskilde.

Til gården, som er økologisk drevet, hører 30 hektar jord, hvor der dyrkes kornafgrøder bla. til brug ved ølbrygningen.

Bryghuset og gården drives af Tore Jørgensen og Mette Kinnerup. De startede bryghuset, med udgangspunkt i Tores baggrund som landmand. Han har under sin uddannelse, bla. andet været med til humledyrkning i sydtyskland, samt været i praktik på et engelsk bryggeri.

Herslev bryghus, brygger en række øl, ud fra simple principper, hvor det er det gode håndværk, der er afgørende for kvaliteten-

Øllet er ufiltreret og ikke pasteuriseret. Der vedbevares flest mulige aromaer i det færdige øl.

Pt. anvender de råvarer fra bla. tyskland og Tjekkiet, men på sigt satser de på at blive selvforsynende.

Stjernebryg er en kompleks øl, brygget efter belgisk forbillede, med seks forskellige slags malt. Det giver den ellers mørke øl, en rødlig nuance.

En sødlig øl med højt humleindhold.

Den er brygget med henblik på at fungere sammen med, den traditionelle and- og flæskesteg.

Den er bla. tilsat stjerneanis. deraf navnet.