

Kongebryg Peter von Scholten III 4,2 %

Kongebryg.
Kasernevej 21
4700 Næstved
Tlf.: 8897 4700



Kongebryg åbnede officielt d.7-12 2013, i det gamle håndvåben værksted på den nedlagte garderhusar kaserne i Næstved.

Blandt de første øl fra bryggeriet er denne brown ale, som vandt en håndbryggerkonkurrence, arrangeret af bryggeriet Skovlyst.

Er en dejlig fyldig Hasselnød Brown Ale, som leder tankerne hen på kakaoproduktionen på De Vestindiske øer. Peter von Scholten frigav slaverne og vi hylder hans handling med denne øl. Frie mennesker nyder øl bedst. Peter von Scholten Brown Ale kan med fordel drikkes, når man føler sig allermest retfærdig.

Som de selv har skrevet om denne øl.

Deres øl er generelt blevet særdeles godt modtaget, og de fik Fredag den 5. september 2014 den regionale ølpris 2014. Fra Danske ølentusiaster.

For at finde starten på det hele, skal vi langt ind i en sydsjællandsk skov. Foran et lille gult stråtekt hus står en stor camouflagesfarvet container. Her startede, Niels Kiens, 36 år, og Martin Lynge Nicolaisen, 39 år, som håndbryggere.

Det hele begyndte med, at de to venner lavede grillpølser i rygeovn, bagte rugbrød og så var det nærliggende også at gå i gang med at håndbrygge øl for at fuldende billedet.

De to ølelskere havde fra starten store ambitioner med deres Kongebryg,