

som deres bryggeri kom til at hedde.

Og følgende udtalelse fra Niels Kiens understreger, deres ambitioner -

- Vi vil lave øl, der er konger værdige -

Men selve brygprocessen er efterhånden kun fem procent af arbejdet. Nu gælder det om at købe råvarerne til den rigtige pris, passe på udgifterne og sno sig, siger Martin Lynge Nicolaisen.

Malttyper:

Maris otter, pale ale, carared, munich type 2, havre, choko spelt & rug.

Ristede hasselnødder & hasselnøddesirup.

Bitter humle East Kent Golding,

aroma humle Saaz.