

## Randers Bryghus - Gasolin "Det bedste til mig og mine venner"(11,0°

Randers Bryghus A/S.

Langelandsvej 4 D.

8940 Randers

[www.randersbryghus.dk](http://www.randersbryghus.dk)

[www.haandbrygforum.dk](http://www.haandbrygforum.dk)



---

Denne imperial stout er et godt eksempel på, at når noget ser sort ud, behøver det ikke være dårligt nyt!

Brygget i 2011, som en hyldest til Gasolin, i et unikt samarbejde med række dygtige håndbryggere, der blev rekruteret fra div. fora på nettet. Brygget på bygmalt, chokolade malt, sort malt, havregryn, ristet byg, caramel malt, humle og overgær.

Der er anvendt dobbeltmæskning for at nå den høje styrke til øllet.

Det vil kort fortalt sige, er der er mæsket i den forrige urt, for at udvinde ekstra kraft fra malten eller sagt på en anden måde 2 øl i et bryg.

Brygget er ikke tilsat sukker, eller kunstige enzymer, men kun de bedste råvarer fra øllets verden ad libitum. (som de skriver)

Slutteligt har den fået tid til at lagre, før det er blevet tappet. Den er selvfølgelig ufiltreret og upasteuriseret.

Den kan lagres meget længe, og vil til sidst opnå portvinsagtig karakter. Brygget på bygmalt, chokolade malt, sort malt, havregryn, ristet byg, caramel malt, humle og overgær.

Man fik som prikken over i'et, tilladelse fra de gamle "gassere"

Peter Ingemand, Peder Bundgaard og Poul Brun, til at anvende coverbilledet fra Gasolin 2, der blev udsendt 15 nov 1972, som etiket.