

Raasted Forårsbryg. 5,5 %alc.vol

Martin Jensen hedder manden bag denne øl.

Han sprang fra jurastudiet og etablerede i en alder af blot 25 år Raasted bryghus, i et gammelt mejeri i landsbyen Raasted i nærheden af Randers i oktober 2005.

Hans første store succes som brygger, var hans stout.

Den kom i fornemt selskab da den i 2007, var med i bogen -50 øl du skal smage før du dør-.

Bogen er skrevet i et samarbejde imellem to af Danmark førende ølskribenter og foredragsholdere,

Carsten Berthelsen og Rolf Nielsen.

Gik konkurs med Raasted bryghus i indgik derefter i Randers Bryghus.

Raasted eksisterer idag kun som brand, og øllet under navnet Raasted bliver brygget i Randers.

Raasted forårsbryg er derfor ligeledes, brygget i Randers.

I ølverdenen kan det tiltider være svært, at følge med. Fusioner, konkurer nye konstellationer, finder konstant sted.

Martin Jensen har således været involveret i en lang række projekter, grundet hans helst utrolige talent for at brygge øl.

Senest er han blevet ansat på det fynske bryggeri Indslev.

Her er han manden bag deres nye brand, som forhandles under navnet - Ugly duck brewing company.

Som stort set alt andet, han har beskæftiget sig med, er det fremragende øl.

Han brygger her bla. "single hop's" dvs. øl de er brygget med kun en humletype.

Raasted Forårsbryg.

En flot gylden øl med masser af duft af roser og citrusfrugter.

Let og sødlig og perfekt til en forårsdag i solen. En dejlig forårsbebuder.

Er den perfekte ledsager til det danske frokostbord.

Til den lette frokost, som en god følgesvend, eller den tunge frokost som en mundrenser.

Hjemmeside -

www.randersbryghus.dk