

Wiibroe Porter 8,2 % alc. vol.

Wiibroe (eller Wiibroes Bryggeri) er et nordsjællandsk bryggeri der blev grundlagt i 1840 af Carl Wiibroe da han overtog et lille hvidtølsbryggeri i Helsingør.

Han var oprindeligt handelsuddannet, og stammede fra en familie (Wibroe), som traditionelt var akademisk uddannede.

De skulle efter sigende, ikke have været udelt begejstrede, da Carl ytrede ønske om at blive brygger. En skrøne siger, at det er derfor bryggeriets navn staves med to i'er. Den øvrige familie, ville ikke have deres navn, sat i forbindelse det "simple hverv"!

Bryggeriets produktion har siden 1998 været varetaget af Carlsberg Danmark som har ejet bryggeriet siden 1964. Wiibroe har dog stadig egne lokaler i Helsingør.

Wiibroe var det første ikke-københavnske bryggeri som solgte øl på flaske i Danmark, og kun tre år efter at J.C. Jacobsen med Carlsberg lancerede det undergærede bayersk øl, begyndte bryggeriet også forsøg med øltypen der behøver en kold lagring hvilket man i starten klarede på Kronborgs kasematter.

Wiibroe er især kendt for sin porter, samt sin årgangsøl.

Wiibroe Porter rangere i ølkredse som en af verdens bedste Portere.

Den blev lanceret i 1930, og blev i en årrække også eksporteret.

I 1996 vandt Wiibroe Porter sølvmedalje i verdensmesterskabet for ølbrygning.

Duften er præget af karamel og lakrids, ligesom øllet har en kraftig smag af både engelsk lakrids, ristet chokolademalt og karamel.

Den er brygget med rigelige mængder af münchnermalt(wienermalt), en malttype der udover farve tilfører øllet sødme, og karamelmalt(krystal malt), en malt der er hårdt ristet, derved krystalisere sukkerstofferne på overfladen af kornene, og man får derved smagen af karamel frem.

Den dybe mørkebrune farve, og det lysebrune skum, er et resultat af anvendelsen af disse to malttyper

Bør serveres ved 7-10 C.

Dens karamelliserede maltsmag går flot i spænd med vildt, stegt svin, pølse, kartofler, skinke eller desserter med chokolade.

Hjemmeside-

www.wiibroe.dk