

Ølsmeden - Jernalderfyrsten

Øl til tiden - Leverandør til Vikinger.

Ølsmeden går højt op i autenciteten når der brygges historisk korrekt øl. Arkæologer og mange andre specialister er rådspurgt om datidens teknologier, råvarer og lignende inden øllet bliver brygget. Øllet bliver altid vel modtaget.

Leveres i 50 cl. flasker eller som fadøl i 30 liters fustager.
Alc. 6,5 % vol.

Ingredienser:

Bygmalt, hvedemalt, gær, humle, honning, spelt, tyttebær, vand.
Øllet er ufiltreret og indeholder derfor lidt bundfald.

Øllet er brygget på Stevns Bryghus, hvor jeg, Kaali Kristian Olsvig, er ansat som brygger.



Autentisk øl! Øl til tiden - Leverandør til vikinger.

Inspirationen til denne øl kommer bl.a. fra Egtvedpigens øl. Fra analyser af den birkebarkspand hun havde med i hendes egetræskiste, viste det sig at der var en hvedesort, enten emmerhvede eller en gammel speltsort, tyttebær eller tranebær og pollen. Pollen i birkebarkspanden stammer fra honning. Dette er ikke en kopi af hendes øl. Men en øl der i lange tider ville kunne være brygget af disse ingredienser. Øllet hedder Jernalderfyrsten og var til at starte med en bestillingsopgave fra Kroppedal museum, der skulle holde en åbningsreception på deres udstilling "Jernalderfyrsten, den rige fyrste fra Ishøj". Jeg bryggede øllet som en 'Øl der sandsynligt kunne blive brugt til at læske jernalderfyrstens gæsters ganer med'. Jernalderfyrsten havde gode forbindelser til Rom der var datidens magtcentrum. Denne øl har de (for jernalderens prisniveau) tre kostbare ingredienser: en hvedesort, bær og honning der på den tid indsamledes med livet som indsats.

Øllet 'Jernalderfyrsten' er en hvedeøltype med honning og tyttebær.

Denne hvedeøl er slet ikke at sammenligne med de nyere hvedeøl fra Tyskland eller Belgien, og dem der normalt ikke kan lide de nyere typiske hvedeøl bliver overrasket over at de faktisk godt kan li' hvedeøllet Jernalderfyrsten.

Med venlig hilsen
Ølsmeden - Kristian

Mobil: 22 25 53 54

Web: <http://www.ølsmeden.dk>

Mail: bryg@websted.dk

