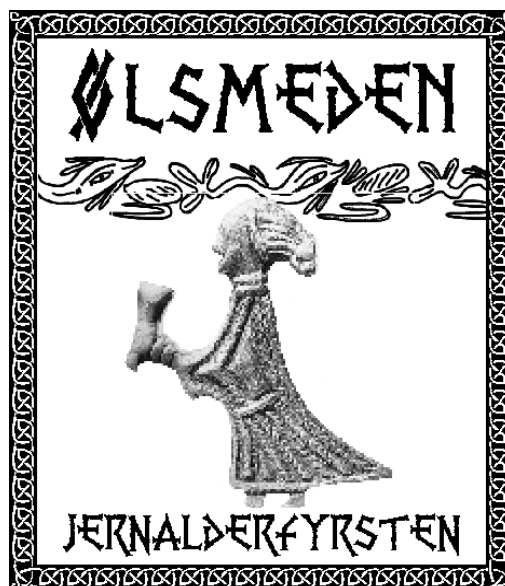


Øl til tiden - leverandør til vikinger.
Ølsmeden går højt op i autensiteten når der brygges historisk korrekt øl. Arkæologer og mange andre specialister er rådspurgt om datidens teknologier, råvarer og lignende inden øllet bliver brygget. Øllet bliver altid vel modtaget.

Leveres i 50 cl. Flasker eller som fadøl i fustager
Alc. 6,2% vol.
Ingredienser:
Hvedemalt, Bygmalt, honning, tyttebær, byg, humle, gær, vand.

Øllet er ufiltreret

Øllet er brygget hos:
Ølsmeden
Nytorv 2
4200 Slagelse



Jernalderfyrsten er en hvedeøl type med tyttebær og honning

Til ølbrygning bruges malt af byg, hvede eller en anden kornsort. Denne malt er fremstillet af en maltgører eller en bredt vidende brygger. Teknologien i jernalderen (og de andre tidsaldre vi har øl fra) har afspejlet sig i resultatet fra maltgøreren og videre i bryggerens færdige øl. Og det er her jeg er helt specielt mht. det færdige resultat. Jeg har tilpasset brygningen af mine øl til datidens formåen, men dog bliver øllet brygget på et moderne anlæg.

Autentisk øl! Øl til tiden.
Da jeg er af den opfattelse at vikingetiden ikke sluttede med slaget ved Hastings og at middelalderen ikke startede som dag nul efter dette slag. Det har selvfølgelig været en glidende overgang på mange år, og at der selv i dag bliver afholdt vikingetraditioner med et andet "fortegn" end hedensk beviser dette. Og at alt der hedder jernalder ikke bare med et er blevet afløst af vikingetidens teknologi er så endnu en vidensfaktor der spiller ind i brygningen af øllet.

Med venlig hilsen
Ølsmeden Kristian
- Leverandør til vikinger

Mobil: 22 25 53 54

