



Fanø Bryghus ølfestival 16/2 – 19/2

I forbindelse med Ølentusiasternes Esbjerg afdelings 10 års jubilæum laver Dronning Louise i samarbejde med Fanø Bryghus en miniølfestival fra den 16/2 - 19/2.

I løbet af disse tre dage præsenteres 23 forskellige fadøl alle produceret på Fanø Bryghus. Ud af de 23 vil der alle dage være min. 7 forskellige Fanø øl på af gangen.

Vi starter torsdag den 16/2 kl. 16.00, hvor det er muligt at møde brygmesteren Ryan Witter, samt Claus Winther - begge fra bryggeriet.

Hele torsdagen kan der købes en valgfri Sampler med 5 forskellige 10cl smagsprøver til 50 kr. Hele lørdagen er det muligt at købe 10cl til 10 kr. pr. stk.

Torsdag kl.16.00 åbnes festivalen med følgende 8 øl:

- | | |
|-------------|---|
| Cask hanen: | Fanø Cask - Fanø Secret Stout - 12% Imp. stout m. espresso og vanilje |
| Hane 1: | Evil Twin The Talented Mr. Orangutan - 5.6% Stout with Orange |
| Hane 2: | Fanø Havgus - 2.7% Session IPA with Simcoe, Centennial, and Cascade |
| Hane 3: | Fanø Edison ale - 9.2% Belgian Triple with spices |
| Hane 4: | Fanø Forår - 6.5% German Maibock |
| Hane 5: | Evil Twin Wet Dream - 7% Hoppy Oatmeal brown with Espresso from Coffee collective |
| Hane 6: | Evil Twin Weird Grape – 8% Belgium Tripple with grapes |
| Hane 7: | Evil Twin Sønderho Hipster ale - 6% Istegade hipster ale aged 4 months in white wine barrels with brett then dry hopped |

Herefter vil rækkefølgen være:

- Fanø Viola Sofia 2011 - 10.3% Smoked imperial stout
- Fanø Pinkkulinthu Triple IPA - 11-12% Massive IPA
- Evil Twin Nurse Pepper - 7.5% Smoked porter with a blend of peppers
- Fanø Vestkyst - 5.7% American pale ale
- Stillwater Brunello Debauched - Debauched aged 4 months in Brunello Barrels
- Fanø Stormflod - 5.8% Chocolate Milk stout
- Evil Twin Melvin - 9% - American Double IPA
- Evil Twin Monks Suffers Serious Sugar Rush on Barbados - 8.5% Belgian dark strong ale with muscadavo sugar
- Evil Twin Epilogue - 9.5% - Monks aged for 7 months in Brunello wine barrels
- Evil Twin Fem Fatal Brett IPA - 6% IPA fermented 100% with Brettanomyces and hopped with Galaxy, Citra, Summit, and cascade
- Fanø Julebryg - 7.5% Porter with coffee vanilla and Cinnamon
- Fanø Rav 4.5% Pilsner
- Fanø Vadehav - 6.5 % Brown ale