

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

Nibe Bryghus

Første stop på turen var hos Antoni og Nibe Bryghus. Vi blev budt på et glas frisk tappet **Sort Fløj** (En mørk sag, der dog ikke rigtig var bitter nok til at være en stout eller porter), mens Antoni i sædvanlig veloplagt stil viste rundt på det næsten færdige bryggeri.



Nibe Bryghus ude- og indefra



Turen gik til:

Nibe Bryghus

Bryggen 80D

9240 Nibe

Tlf.: 96411219

www.nibebryghus.dk

kort

Restaurant Bryggen

Bryggen 53

v/Nibe Lystbådehavn

9240 Nibe

Tlf.: 98351001

www.restaurantbryggen.dk

kort

Drillings

Mellemgade 12

9240 Nibe

Tlf.: 98355100

www.drillings.dk

kort

Beer and

Restaurant Bryggen

For at smage på resten af Nibe Bryghus sortiment gik vi over til Restaurant Bryggen, lige op og ned af lystbådehavnen. Her fik vi serveret lidt mad og kunne frit vælge hvad vi ville smage fra sortimentet - vi havde endda lokket Antoni til at stille noget Påske Triple til side til os, så den startede de fleste med at få smagt på. Udover den kunne vi smage på:

Clipper: Mild Amerikansk inspireret pale ale krydret med Roiibush the.

Påskebryg: Spændende og anderledes påskebryg med salvie, mynte og rosmarin.

Styrbord: Kraftigere version af Sort Fløjl. Noget nær en stout præget af rigelige mængder blomsterduftende amarillohumle.

Thetis: Pale ale med tilsat honning. Nærmest belgisk i stil.

Antoni stod selv i baren og sørgede for udskænkning, så der var rig mulighed for at stille spørgsmål og lære mere om øllet og bryghuset.



Antoni bag baren på Bryggen og besøg hos Jan i Drillings



Wine

van Godt

Bankpladsen 2, kld.

9560 Hadsund

Tlf.: 98585008

www.vangodt.net

kort

Kulturkøbman

Lyngbyvej 58

St. Brøndum

9520 Skørping

Tlf.: 98339217

www.kulturkoebmanden.dk

kort

Drillings

I sidste øjeblik havde vi fået en aftale i hus med Jan Drilling, der driver butik i Nibe, så vi fik gelejdet den store bus ind ad de helt små gader i byen og besøgte den tidligere formand og glødende ølentusiast.

Jan havde sørget for gaver fra Kolding Bryghus og så blev der ellers gået på opdagelse på hylderne. Fantastisk udvalg af ting, vi bestemt ikke finder på hylderne i supermarkederne. Engelske, Belgiske og selvfølgelig Danske mikrobryg var i højsædet, med gode muligheder for at gøre et rigtigt fund - der blev i hvert tilfælde købt et par flasker Morocco Ale (det er den, der smager udpræget af ingefær) med hjem fra butikken .