

Det har mange spurgt om, lige siden vi for snart tre år siden lancerede vores første øl. Og svaret har for det meste været et klart nej, vi synes ikke rigtig juleøl lige er os. Men plagerierne vil ingen ende tage, ligesom det heller ikke skorter på gode forklaringer på, hvorfor også Bryggeriet Djævlebryg burde komme med et bud på en lækker øl til den "søde" juletid. Som de fleste af jer allerede ved, så har alle disse - helt sikkert velmente - plagerier hidtil ikke båret frugt.

Men så var det, at jeg forleden tilfældigt overhørte en, der meget eftertrykkeligt sagde: "Juleøl! Det er noget Fanden har skabt!" – Se dér var der jo lige pludselig det helt rigtige argument, der overbeviste os om, at netop vi burde lancere en juleøl. Og således bliver det!

Det er ganske vist i sidste øjeblik, hvis det skal nås inden julesalget er helt forbi, men heldigvis har vi gennem lang tid puslet med mange forskellige nye øl, og har derfor lidt forskelligt godt at vælge imellem i forsøgsbryggeriets kældre. Vi har udvalgt en recept på en ny øltype, vi er særligt glade for at kunne præsentere som en fortrinlig ledsager til blandt andet julefrokosten, men vi lover den også vil se rigtig fin og nydelig ud, både i julekurven og blandt kalendergaverne!

Vores bud på en juleøl kommer til at hedde **Hjul og Stejle**, og som det forhåbentligt meget snart vil fremgå af etiketten, kan vi i den sammenhæng ikke garantere for julemandens sikkerhed! **Hjul og Stejle** er en ny øltype, der er forholdsvis tør med et let syrligt rugbrødsagtigt præg. Ligesom vores seneste øl **Mareridt**, holdes malten og den diskrete humle i skak af gæren *Brettanomyces*' let jordagtige bidrag. Med en alkoholprocent på ca. 5 %, er det en særdeles velegnet ledsager til eksempelvis julefrokosten, eller som en forfriskende "mundrenser" efter de tunge, søde og krydrede krapyeler, der i særlig grad flourer ved juletid.

Da alt dette sker helt uden for vores normale planlægning, og vi kun med nød og næppe kan få brygget passet ind i produktionen, så **Hjul og Stejle** kan være klar inden den 1. december, bliver der kun tid til at lave et enkelt bryg på ca. 2.000 liter. Vi har derfor undtagelsesvist valgt at lade vores bedste kunder få lov til at afgive bindende forhåndsbestilling frem til den 15. oktober, med forventet levering i slutningen af november. Af andre årsager er vi også nødt til at have samlede forhåndsbestillinger på min. 1.000 liter, før vi kan sætte produktionen i gang. Skulle der mod forventning ikke være afgivet ordrer på minimum 1.000 liter senest den 15. oktober, og i fald vi ikke ser os i stand til alligevel at lave **Hjul og Stejle** i år, giver vi naturligvis omgående besked til alle, der allerede har afgivet ordrer.

De vigtigste fakta om Hjul og Stejle:

En forholdsvis tør øl med et let syrligt rugbrødsagtigt præg. Særdeles velegnet til julefrokosten, eller som forfriskende mundrenser ovenpå de søde julegodter.

5 % ABV og en let bitterhed, svarende til ca. 30 IBU

Engrospriser oplyses ved henvendelse til Herslev Bryghus på telefon 46 40 18 07 eller e-mail: post@herslevbryghus.dk. Her afgives også bindende forhåndsbestilling .

Bindende forhåndsbestilling senest den 15. oktober, hvorefter der ikke kan garanteres for restlager.

For yderligere informationer om os og alle vores øl, anbefales det at følge med på vores web: www.djaevlebryg.dk