



BRYGGERIET DJÆVLEBRYG

Nyhedsbrev nr. 9 okt./nov. 2007

Innovationsenhed, boblende spande og Old Mephisto

Der er sket mange gode ting for BRYGGERIET DJÆVLEBRYG, siden vi sidste gang udsendte et nyhedsbrev. Måske vigtigst af alt har vi fået forsøgsbryggeriet – eller *innovationsenheden*, som vores øludvikler ynder at kalde dette fugtige baglokale – op at køre. Således er de første testbryg allerede gennemført, og der har kun været nogle få og ikke- alvorlige børnesygdomme, hvilket jo er helt forventeligt, når man tager nyt udstyr i brug. Således er det første resultat af Runes regeren på Brøckhouse ikke langt fra ølpushernes hylder. Ja rent faktisk forventer vi, at I vil kunne nyde Djævlebrygs første barleywine - OLD MEPHISTO – allerede inden jul i år! Med sine 10.5% alkohol, store maltkrop, noget insisterende humlebitterhed og forførende cognacfarve forventer vi, at smilene vil brede sig hos mangen en øl elsker over det ganske land. En barleywine er for en øludvikler et *work in progress*. En barleywine bliver aldrig *helt* færdig – derfor skal man forvente, at netop denne øl vil blive finjusteret løbende; simpelthen fordi det ikke er muligt at få Rune til holde fingrene fra den!

Julebryg? Ikke helt, men så alligevel lidt

BRYGGERIET DJÆVLEBRYG lancerer ikke en julebryg i år. Der har været snak om det, men vores strategi er ganske klar på dette område: Udviklingen af den øl, som vi gerne vil tilbyde omkring juletid, er ikke færdig endnu. Vi har nemlig noget ganske særligt i tankerne – og, nej, vi siger ikke hvad! Vi kan dog løfte lidt af sløret og fortælle, at det kræver at vi inviterer nogle organismer, som man normalt ikke ønsker at finde på danske bryggerier, ned i vores gæringstanke.

Men udover en øl skræddersyet til juletiden må vi jo medgive, at en af vores særdeles populære øl – MYSTIKALE – rent faktisk gør sig ganske godt som en slags juleøl. Så selvom der ikke står julebryg på etiketten, vil vi da opfordre til, at man sørger for at have en håndfuld af denne øl parat, skulle behovet opstå. Det er jo efter vores mening en øl, der er *Satans god til julemaden* (og julemanden).

Yderligere kan vi oplyse, at samtlige bestyrelsesmedlemmer har sørget for at anskaffe sig et mindre lager NEKRON til de mørke aftener. Der er få ting, der matcher en vinteraften så godt som en god og fyldig stout! Nu er denne anbefalingen således givet videre til vores ærede læsere...



Hvad er der ellers på tapetet?

Vi er meget stolte af at tage hul på en ny ølserie, hvoraf barleywinen OLD MEPHISTO vil være den første. Efter denne slipper vi PRIDE OF NEKRON – en imperial stout på omtrent 11% - løs. Den opmærksomme læser har nok luret, at der er tale om de store, stærke og (lidt) farlige bryg. I butikken vil man kunne kende disse personligheder på etiketterne, der om muligt er endnu flottere end dem, man finder på vores almindelige sortiment. Vores særdeles talentfulde grafiker Tommy B-Kuhlmann har således udviklet en serie etiketter med strategisk placerede metalfarver, hvilket gør det meget svært *ikke* at hive flasken ned fra hylden. Ja, vi kan dårligt skjule vores glæde over dette nye tiltag!

Vi forventer også at lancere en øl eller to i den anden ende af spektret. Internt har vi længe haft ”*Det Tynde Øl*” som arbejdstitel for en serie øl med lidt lavere alkoholniveau og måske endda lidt højere *drinkability*, end resten af vores sortiment byder på. Det er dog afgørende for os, at vi kan levere et produkt, som vi fuldt ud føler lever op til vores kvalitetskrav. Vi mener det jo alvorligt, når vi skriver *Satans gode øl!* på vores etiketter! Man skal derfor ikke forvente ligegyldige tørstslukkere, men gode, smagfulde bud på øl, som man godt kan drikke et par stykker af i træk, uden hverken at se dobbelt eller føle, at ens smagsløg er blevet helt udbombede.

Djævelske hilsener og højt skum!

Per Olaf, Rune, Stinus og Morten

BRYGGERIET DJÆVLEBRYG