

ØENS EGET ØL FÅS NATURLIGVIS KUN PÅ ENDELAVE

Endelave har måske et af Danmarks mindste bryggerlaug men Endelave Bryggerlaug står bag 4 helt unikke Endelave øl, som kun kan købes på øen. Det specielle ved de 4 øl er, at de alle er udviklet på øen af 2 lokale håndbryggere og at de er tilsat mindst 1 ingrediens fra øen. Alle 4 øl bør nydes i godt selskab, i store slurke og med Endelave i tankerne.

De flotte etiketter er designet af **Kirstine Kirk** og passer fint til kaninøen Endelave.

Historien om Endelave øl startede da Regentparret skulle besøge Endelave i 2012. Til besøget bryggede laug et "Extra Strong Bitter" (ESB), en øltype som har en let humlesmag og bitterhed uden at det går ud over den fine maltsmag. Den flotte skumtop skyldes formentlig den hvede, der dyrkes på øen og tilsættes brygget. Øllen sælges under navnet **Endelave Bryg 13** og passer fortrinligt til de allerfleste kødretter, især med mørkere kød som steaks. Den brygges af Grauballe Bryghus efter opskrift fra en af Endelave Bryggerlaugs håndbryggere, Klavs Hornum.

Det samme gælder øllen, **Endelave Tang 16**. Opskriften er udviklet på øen af en anden af bryggerlaugets håndbryggere, Kim Vind. Som type er det en American Pale Ale. En lysere øl i farve med en dejlig maltsmag og sødme fra den tilsatte sukkertang "aminaria saccharina", som også kommer fra øen. Let bitterhed, ravfarvet og med et fint skum. Tang 16 passer også fint til de fleste retter, dog mest til fisk og lysere kødretter. Det er også en dejlig tørstslukker på en varm solskinsdag.

Også **Endelave VIT 19** er udviklet på Endelave af håndbryggerne bag Bryg 13 og Tang 16, Klavs og Kim. Her er tale om en øl af typen Witt Bier, som har fået et Endelave twist i form af svederug fra øen. En herlig lys, frisk og smagfuld oplevelse, der også rummer hyldeblomst, hyben og let humle. Det er en rigtig tørstslukker, som går fint alene, men også kan drikkes til fiskeretter og lyst kød. Er en rigtig god "aperitif" øl.

Som perler på en snor måtte der komme endnu et bryg i 2022. Det nye bryg har fået titlen **Endelave HuBi 22**, og bag det særlige navn gemmer sig 2 ord: humle og bi, som altså er blevet til HuBi 22. Det er en såkaldt fusionsøl, hvor de 2 ophavsmænd (Kim og Klavs) har leget med at kombinere en IPA-type og en Honey Ale. Som i de 3 andre Endelave-øl, er Hubi22 også tilsat ingredienser fra øen. Denne gang Endelave honning fra de brune bier samt hyben og havre. Det er en fortrinlig øl til både de lette og de tunge retter – Og kan såmænd også nydes til en dessert.

Så nyd en 3-retters middag med øl til. Start med f.eks en VIT 19 som aperitif, en Tang 16 til forret, en Bryg 13 eller Hubi 22 til hovedretten og slut med en Hubi 22 eller VIT 19 til desserten – eller prøv jer frem. En øl rækker fint til 2 personer, da de alle kommer i halvliters flaske – Og vi har flere på lager. ☺

