



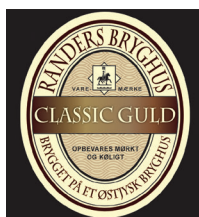
## Randers Bryghus

Et lille håndværksbryggeri, hvor der brygges på god gammeldags maner, ingen smarte computer styringer her. Alt er styret af brygmesterens kyndige hånd. Gode råvarer, gode opskrifter og god tid er vigtige ingredienser når der skal brygges velsmagende øl. Et helt igennem lokalt og ærligt bryghus. Alle øl er brygget i Randers.



**Randers Øl 5,6%**  
- Præmium serien

Lys strågul øl med hvid krone og stor smag. Brygget på bygmalte, hvedemalt, humle og gær.



**Classic Guld 5,6%**  
- Præmium serien

Rav gylden øl med hvid krone, og en stor klassisk smags oplevelse.



**Ambassadør 5,6%**

- Præmium serien  
Randers Bryghus brygger denne øl specielt for bryghusets Ambassadører og alle andre glade ølnydere. Øllet brygges som en lysere tysk Altbier. Farven er lys gylden med afstemt sødme fra maltene og en let bitterhed fra tysk humle.



**India Pale Ale 6,8%**  
- Luxus serien

Kraftig humlet IPA med nogen maltsødme, mere amerikansk end den oprindelige engelske stil.



**Pale Ale 5,6%**  
- Luxus serien

Smagen er på alle måder som en traditionel engelsk Pale Ale, som var de brygget i de gode gamle dage. En rigtig tørstslukker med karakter og fylde.



**Brown Ale 5,6%**  
- Luxus serien

Denne øl er en klassisk engelsk Brown Ale med mild malt sødme, og en udpræget smag af karamel. En øl med flot rund fylde, med en delikat bitterhed.



**Sort 5,6%**  
- Luxus serien

Denne øl er brygget som en fyldig lidt tung Schwarzbier med en fin ren lakridssmag. Smagsmæssigt minder øllen mere om en mild stout end en egentlig Schwarzbier.



**Buur Øl 6,1%**  
- Luxus serien

Dejlig ravfarvet bock øl brygget med en mængde specialmalte og humlet med tysk Hallertauer Hersbrucker humle. Gæret på tysk bock gær ved lav temperatur. Afdæmpet humle bitterhed og nogen restsødme. En let drikkelig bock.



**Chili Lakrids Porter 6%**  
- Luxus serien

Rund og meget letdrikke porter, med et afbalanceret og subtilt varmende twist af Ghost chili samt noter af god engelsk lakrids, der er tilsat i sidste etape af kogeprocessen. Let humlet med Hallertauer Magnum og gæret på autentisk engelsk overgær.