



Ølsmagning i Esrum Borgerforening







14. januar 2017

med Peter Kalko

Program

- 16.30 Peter Kalko fortæller om 6 forskellige trappistøl og der smages på varerne :-)
- 17.30 Pause
- 18.00 Der serveres Chili con carne med brød til . Mulighed for at købe øl og vand.
- 20.30 Aftenen slutter.

Kommentarer og evt. karakter fra 1-6

 Orval Brasserie d'Orval Type: Trappist humlestærk blond 6,2%	nr. 1
 Westmalle Tripel Brewery der Trappisten Van Westmalle Type: Trappist Tripel 9,5%	nr. 2
 Achel Bruin De Achelse Kluis Type: Dubbel, trappistøl 8%	nr. 3
 Chimay Tripel Bières de Chimay Type: Tripel trappistøl 8%	nr. 4
 Rochefort 10 Abbey de Notre-Dame de Saint-Remy Type: Mørk trappist ale 11.3%	nr. 5
 Esrum Kloster Bryggeriet Skands Type: Overgæret klosterøl 7,5%	nr. 6

Tak til Peter Kalko for foredrag

Tak til Svend Madsen (lokal økologisk kvægavler) for at sponsorere kød til Chili con Carne

Tak til Birgit Farre for at have bagt en masse brød

Alle øltyper kan købes på Esrum Kloster i butikken

Læs mere om **Esrum Borgerforening** på **esrumborger.dk**