



Beerhere

Allinge Danmark

Christian Skovdal Andersen grundade Beerhere 2008 kort efter att ha lämnat Ölfabriken och svurit att aldrig återkomma till bryggingsbranschen. Christian räknas som en pionjär inom den danska branschen för hantverksöl. Redan 2004 startade han ett bryggeri med namnet Ølfabrikken som blev känt för att göra otroliga öl. Christian ritade flasketiketterna och 6 av Beerheres etiketter tillhör Topp 20 av Aleheads mest anstötliga öletiketter.

Ölen är delvis handgjord i satser av 1500 hektoliter. Det lokala vattnet är perfekt för mörka öl, vilket är anledningen till att Beerhere har ett brett utbud av maltiga och mörka öl. För ljusare stilar behandlas vattnet för att avlägsna hårdheten. Beerhere är ett av de senaste bryggerierna i Nordeuropa att brygga med full blomhumle.

Det mesta av ölen är fatlagrad, men vi buteljerar också lite flasköl. Ölet säljs för det mesta på den lokala marknaden och i vår butik. Vi utkontrakterar också ibland våra öl till andra aktörer, om vi till exempel vill lagra våra öl i burkar.

Kama Citra

Denna välsmakta brown ale är avkommen från fräsch amerikanskt Citra humle parad med förförande brittiskt specialmalt. Maltens nyanser av karamell, rågbröd och choklad uppnår i en högre enhet med humlens aromer av grapefrukt, melon och aprikos. Den fylliga kroppen balanseras av lång bitterhet från humlen och rostade nyanser av malten.

Typ	Brown Ale
Alkoholhalt	6%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Coffee Karma

Vi tog vår Kama Citra Brown Ale och lade till en hälsosam dos nybryggt espressokaffe för att göra Coffee Karma. När du lägger i kaffe strax före paketeringen tillvaratas alla underbara aromer från kaffet. Resultatet är en rik och fruktig brown ale med komplexa aromer från giftermålet mellan Citra humle och kaffe.

Typ	Coffee Brown Ale
Alkoholhalt	6%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Jah Beer

När Jah Isakaya letade efter en öl som perfekt passad till sin läckra mat kontaktade de oss och vi tillbringade en rolig helg att brygga den första versionen av ölen tillsammans. Resultatet är denna skarpa Pale Ale inspirerad av de ljusa lagern som serveras i japanska Isakaya. Förutom tyska och japanska humletyper kryddas ölen med saft och skal av Yuzu-frukter, som de goda människorna från Jah Isakaya hämtar från Japan under sina resor.

Typ	Golden Ale
Alkoholhalt	4,2%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Winterstorm

Sommaren 2018 kontaktades vi av våra vänner på Nøgne Ø i Norge. De ville veta om Beerhere skulle vilja vara en del av ett samarbete om att brygga för den kanadensiska marknaden. Självklart accepterade vi detta och efter en del snack kom vi överens om något varmt för vintern med en unik nordisk karaktär. Resultatet är en rik stout kryddad med nordiska örter och den norska jästen Kveik. Kveik ger ölet en touch av fruktighet utöver inslag av kaffe, läder och choklad. Munkänslan är silkeslen med en lång, trevlig och bitter eftersmak.

Typ	Nordic Farmhouse Stout
Alkoholhalt	10%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Ammestout

Djup mörk öl med rubinröda toner och en stor scoop cappuchinofärgad huvud. Droppande med överdådig söt malt i näsan med en underliggande ton av rostad havre, kaffeböner och rostad korn. Smaken är fyllig och krämig med maltburna smaker av bröd, choklad och kola. Ammestouts finish är en halvsöt eftersmak med en kort stund av rökighet.

Typ	Milk Stout
Alkoholhalt	6,5%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Fat Cat Red Ale

En komplex maltprofil; single-hopped med den sällsynta Nelson Sauvin-humlen. Fräsch smal av druva, kattmynta och äpple med en full kropp.

Typ	Red Ale
Alkoholhalt	5%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Glupulus

Klassisk american-style pale ale med ett överflöd av fruktig humle, balanseras av en lätt kak-liknande malt profil. Halmfärgad, skarp och uppfriskande med fräsch arom och lätt bitterhet.

Typ	APA
Alkoholhalt	4,7%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Underphil ESB

Lättdrucken och balanserad öl inspirerad av den engelska ESB (Extra Special Bitter) och bastardiserad av kolonisterna "Down Under". Maltig och brödig med en full kropp och en uppfriskande doft av New World-humle. Inte så bitter som namnet kanske indikerar. Detta recept släpptes ursprungligen som en Banksia ESB för en australisk ölbar i Köpenhamn, som tyvärr gick i konkurs. När det hände gillade ölen så mycket att vi bestämde oss för att fortsätta brygga den.

Typ	Extra Special Bitter
Alkoholhalt	4,8%
Volym	330 ml
Land	Danmark

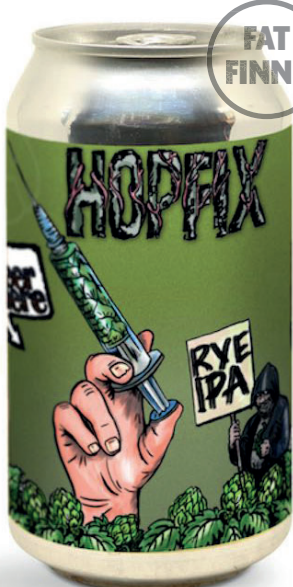


FAT
FINNS

Hopfix

Hopfix började som ett homebrew recept redan på nittioalet och var en av de första öl att bryggas av Beerhere. Ölen har ett benvitt huvud som är tätt och klimpigt, det stannar med dig till sista klunken. Blommiga, Piney och citriska humle ger subtila toner av lök - kryddmalter tävlar om uppmärksamhet i näsan vilket leder till en smak av bröd och kola som bär upp den viskös kroppen till målet där humlen sticker i halsen med långvarig bitterhet.

Typ	IPA
Alkoholhalt	6,5%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Baltic Porter

En mjuk och värmande Baltic Porter med inslag av choklad och kaffe. Låg bitterhet med en len eftersmak.

En mörk och rik brygd med massor av komplexitet och höga drickbarhet för sin styrka.

Typ	Porter
Alkoholhalt	7,5%
Volym	30 liter (Fat)
Land	Danmark



FAT
FINNS

Hop Punch

Låt inte den ljusa färgen och dess vita huvud lura dig möter en lågviktare. Hop punch träffar dig rätt i näsan som en näve av tall krossar en övermogen grapefrukt innan en uppercut av brutal bitterhet smäller i taket av munnen och alkoholen skickar ner ett slag till levern. Vi använde - häppnadsväckande - tjugo gram per liter av vårt fruktiga och smakfulla amerikanska humle i denna IPA, som knappt balanseras av pale malt som gråter av smärta.

Typ	Double Dryhop Imperial IPA
Alkoholhalt	7,7%
Volym	330 ml
Land	Danmark



FAT
FINNS

Leveransvillkor

1. Ordinarie leveransvillkor (avgiftsfritt)

- 10 fullgodskolli eller fler per leveranstillfälle, alternativt ett ordervärde om minst 4500 kr.
- Ordertagning 2 arbetsdagar före överenskommen leveransdag. Leverans sker enligt överenskommen leveransdag utan särskild tidspassning under leveransdagen.
- Leveransväg till/från kund anvisad uppställningsplats får maximalt innehålla 5 trappsteg.

2. Särskilda leveransvillkor (f.n. 300 kr/st)

Önskemål om särskilda leveransvillkor, dvs. extra service utöver ovanstående leveransvillkor, måste godkännas av Hormiga.

Exempel på särskilda leveransvillkor:

1. Leverans vid förutbestämd tidpunkt under leveransdagen.
2. Särskild returtagning utan ny leverans.
3. Leverans och returtagning på annan dag än överenskommen leveransdag.
4. Sen inkommen order.
5. Order mindre än 10 kolli per leveranstillfälle.

3. Reklamationsvillkor

Kvalitets- och kvantitetsfel i vara ska anmälas till Hormiga inom 2 dagar från leverans.

Fel som inte rimligtvis kan uppdagas vid leverans, ska anmälas så snart felet upptäckts eller borde upptäckas.

Kontakt

M&A Hormiga AB

Postadress:
Flyinge 1561
247 92 S Sandby
Sverige

info@hormiga.se
www.hormiga.se

Mailorder:
info@hormiga.se

M&A Hormiga AB reserverar sig för eventuella tryckfel. Med reservation för att årgångar på viner kan variera vid leverans mot bilderna i denna katalog.