

Referat Ölprovning 15 juni 2023

SPF Nättraby – Hasslö

Vi var tjugo personer som kom till en ölprovning på Nättraby Kvartersbryggeri denna kväll. Det kostade 350:- per person och vi blev då bjudna på sju olika sorters öl, samt lite tilltugg. Det var bryggmästaren själv, Fredrik Helgesson, som höll ett väldigt informativt föredrag och berättade hur öl tillverkas. Han hade själv byggt upp bryggeriet och hittills utvecklat sju olika sorters öl.



Fredrik och dotter



Först fick vi smaka på **"RC Super Dry"** japansk smak, där malten byts ut till ris. Säljs bara på restaurang. Nr.2 blev **"Nättraby Pilsner"** 5,0 % med en god tjeckisk smak.

Den tredje ölen **"Kvarterets Lager"** 5,9% smakade väldigt bra. Denna kan köpas direkt på Systemet om så önskas.

Sedan fick vi nya glas fyllda med ale som var ett överjäst öl **"Indian Pale Ale"** 6,2 %. Vi som provade tyckte väldigt olika, men smaken är ju olika som alla vet! Denna sort kan köpas direkt på Systembolaget.





Provnigen fortsatte och 5:e ölen **"Helges Hallonöl"** var väldigt udda. Den var döpt efter bryggmästarens farfar Helge. Smakade konstigt, men några tyckte den var mer som stark saft!

Nr.6: **"Golden Ale"** 5,0 % var en klassisk puböl, mild, snäll och lättdrucken. Många gillade denna!



Den sista ölsorten hette **"BelgoBjörn"** 6,6 % och var alltså av belgisk stil. Jästen smaksättes med bränt socker – brun farin. Nästan alla gillade denna ölsort som fick höga poäng! Stämningen var väldigt hög och efter drygt två timmar var provningen slut och alla tycktes ha haft väldigt trevligt. Vi alla tackar Fredrik för denna mycket intressanta afton och kan rekommendera ett besök för andra!

