

MALTDRYCKER

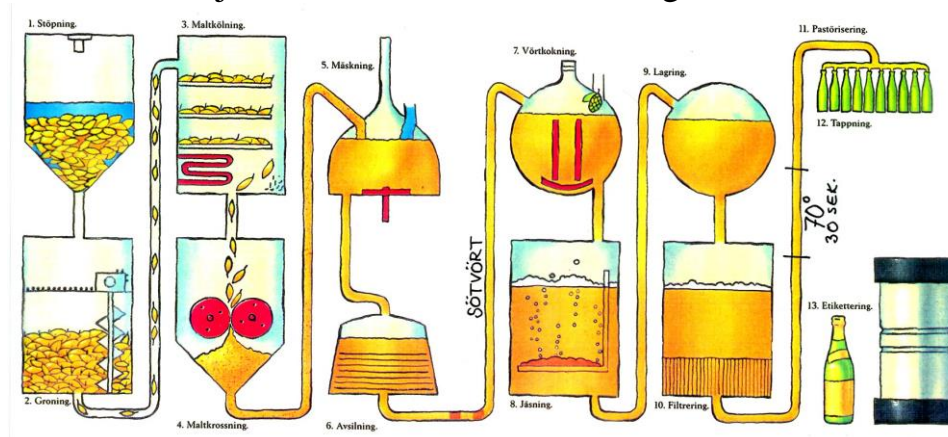
Enkelt uttryckt kan man kalla det här för en ölprovning men inte en provning av vanligt ljus öl utan en breddprovning där ölvärldens otroligt rika omfång får en möjlighet att visa upp sig. Öl har en äldre historia än vin faktiskt och genom årens lopp har många olika öltyper skapats. För att förstå hur man gör öl och vilka faktorer som påverkar ölets smak inleder vi kvällen med lite ”bryggerisnack” och bildvisning.

Ölen vi ska prova på detta tema är följande:

Ljus lager: Sigtuna unfiltered lager 4,7%, Sverige	17:90 (33 cl)
Veteöl: Störtebeker Bernstein Weizen 5,3%, Tyskland	19:90 (50 cl)
Klosteröl: Chimay Grand Réserve 9%, Belgien	76:70 (75 cl)
India pale ale: Montain Goat IPA 6,2%, Australien	65:50 (63 cl)
Porter: Old Rasputin 10%, USA	178:- (75 cl)
Fruktöl: Boon Kriek lambic 4%, Belgien	39:90 (37 cl)

Efter provningen äter vi ölinspirerad middag. Det blir porterstek till varmrätt och ölpaj till dessert som vi förstås dricker öl till. Kvällen avslutas med lotteri.

Provningen hålls på Odd Fellow, Moragatan 7, **lördagen** den **20 oktober** kl 18. Pris för medlemmar är 290 kr och för gäster 330 kr. Pengarna sätts in på sektionens giro nr 35 64 01- 0. Medtag 6 glas. Anmälan görs på e-mail till munskankarna.ovansiljan@hotmail.se senast måndag 15/9.





VÄLKOMNA ÖNSKAR STYRELSEN