

Meantime



Meantime blev startet af Alistair Hook med hjælp fra venner og familie i 1999. Hans mission var at demonstrere potentialet af smag i øl. I starten bryggede og fyldte Meantime flasker for andre bryggerier, først senere kunne Meantime koncentrere sig om at brygge deres egne øl. 2001 og 2002 blev hektiske år efterhånden som Meantime blev mere kendt på markedet. 2004 og 2005 blev også år med vækst. Fremtidsplanerne blev gjort op, så de kan klare den voksende efterspørgsel.

London Porter 6,5 %

Denne porter, der er flaskegæret, kommer i 75 cl. flaske med korkprop og har en dyb rød farve. Den er brygget på 7 forskellige slags malt. Aromaen er af let ristet malt, og i smagen kommer der toner frem af karamel, let røget og masser af krydderier. Eftersmagningen er af bittersød chokolade.

India Pale Ale 7,5 %

Denne næsten orangefarvede pale ale kommer i 75 cl. flaske med korkprop. Aromaen er af indbydende citrus, og smager af sødt græs, appelsin og et hint af anis. Den er særdeles velegnet til ost.

Coffee 6,0 %

En øl lavet med rigtig kaffe, ristet byg og malt. Denne blanding giver både duft og smag af kaffe med undertoner af chokolade og vanilje. Hver øl er tilsvarende en kop kaffe, når vi taler om mængden af koffeinindhold. Nydes afkølet. Passer aldeles godt til chokolade desserter.

Chocolate 6,5 %

Denne specielle øl er en kompleks blanding af byg malt og mørk chokolade. Det er en silkeblød aften øl, hvor undertoner af vanilje lader malt og chokolade arbejde sammen til at give en rig varm smag, der er god til frugtdesserter både sommer og vinter.