



Tag med til ØLSMAGNING i historiske Ribe

Sidst i oktober – når coronaen forhåbentlig er under kontrol – inviterer Askov Bylaug på tur. Vi udfordrer igen smagsløgene og besøger denne gang erfarne bryggere i Ribe.

Dørene til Ribe Bryghus blev åbnet for salg den 24. juni 2006, og virksomheden er lige siden blevet drevet på et meget seriøst fritidsplan, af Lars Nielsen, Mark Vind og Steen Sahl.

Når vi besøger Ribe Bryghus sidst i oktober, er hele herligheden netop flyttet til nye lokaler i Ribes gamle remisebygning på Seminarievej. Til Danmarks første jernbaner byggedes remiser til alle lokomotiver og vogne. Snart gik man dog over til kun at anbringe jernbanevogne indendørs, når de skulle vedligeholdes på vognværkstederne. Remisebygningen i Ribe er fra omkring 1880.

Brygudstyret har tidligere fungeret som "pub-bryggeri" i England, og tankene er derfor konstrueret i en charmerende kombination af teknik, rustfrit stål, kobber og lakeret træ. Ribe Bryghus sætter en stor ære i at deres øl er håndværk fra ende til anden - fra valsning af malt, til påsætning af etiketter. Man kan være 100% sikker på at øllet altid er brygget af bryggerne i Ribe - efter egne opskrifter, og ikke importeret eller licensbrygget et helt andet sted på kloden. Alle råvarer er nøje udsøgt og så vidt muligt af dansk herkomst - og allerhelst høstet eller produceret så lokalt som muligt.

Praktiske oplysninger:

Arrangementet foregår på adressen Seminarievej 16 B, 6760 Ribe TORSDAG DEN 22. OKTOBER 2020 KL. 19:00 – 21:00

Deltagerbetaling 125 kr. for smagsprøver af de faste øl og evt. sæsonøl inkl. chips.

Der vil måske kunne tilkøbes en lettere anretning, som serveres kl. 18:00. Mere om dette ved tilmelding.

Tilmelding og betaling skal ske på <https://askovby.nemtilmeld.dk/> fra 1. oktober og til og med senest den 22. oktober.

Yderligere oplysninger - kontakt Nis Peter på tlf. 28682560 – eller npsb52@gmail.com