

# Ørbæk Fynsk Fri



33 cl

Type	Alkoholfri hvedeøl med hyldeblomst
Farve	Lys strågylden
Sødme	●●●●●
Fylde	●●●○○
Bitterhed	●○○○○
Syrlighed	●●●○○
Farve	Lysegul
Alkohol	<0,5%
Beskrivelse	Fynsk fri er en alkoholfri hvedeøl med lav bitterhed. Øllet er friskt og fyldigt som en normal hvedeøl bare uden alkohol. Vi har valgt at tilsætte hyldeblomst til denne øl, der giver den en tvist af dansk sommer hvor øllen også gør sig bedst.
Mad	Forretter hvor man normalt ville anvende hvidvin. Perfekt til friske og sarte retter såsom salater, fisk, skaldyr, supper og sushi.

# Ørbæk Brown Ale Fri



33 cl

Type	Alkoholfri Brown Ale
Farve	Dyb brun
Sødme	●●●●●
Fylde	●●●○○
Bitterhed	●●●○○
Syrlighed	●●●○○
Alkohol	5,2%
Udseende	Mørkebrun
Alkohol	<0,5%
Beskrivelse	Fyldig alkoholfri mørk øl som er lidt anderledes end de andre lyse varianter på markedet. Brown Ale Fri har samme ingredienser som en traditionel Brown Ale, såsom karamelliserede og ristede malte og havre for et flot skum og god mundfylde. I modsætning til normale Brown Ale er den dog kun på 0.5% alkohol, hvilket er opnået ved brug af en specieltgær, der kun omdanner visse sukkerforbindelser til alkohol men alligevel producerer rigtigt mange gode aromastoffer. Et værdigt alternativ til Brown Ale med alkohol.
Mad	BBQ/grillmad, fede pastaretter, søde desserter, chokolade, ost.

# Ørbæk IPA Fri



33 cl

Type	Alkoholfri IPA
Farve	Ravgylde
Sødme	●●●●●
Fylde	●●●○○
Bitterhed	●●●●○
Syrlighed	●●●○○
Alkohol	<0,5%
Beskrivelse	Frisk og letdrikkelig ale, med relativ høj bitterhed og noter af citrusfrugter, mandarin og blomster. Øllet er humlet både under kogning (Citra og Madarian Bvaria) og kold(tør)humlet under fermenteringen (Cascade).
Mad	God til friske frokostretter, salater, fisk og pastaretter men også til smørrebrød.

# Ørbæk Frisk Fri



33 cl

Type	Alkoholfri Sour Ale
Farve	Lyserød/pink
Sødme	●●●●●
Fylde	●○○○○
Bitterhed	●●●○○
Syrlighed	●●●●●
Alkohol	<0,5%
Beskrivelse	Rigtig frisk og nytænkt sour ale med hindbær. Syrnet i kedlen for at reducere den sødme man normalt oplever i alkoholfrie øl. Syrningen er opnået ved at tilsætte en speciel bakterie der producere mælkesyre og en masse aroma og smag i urten. Syrningen giver friskhed som understøttes af høj karbonering. Til slut er tilsat lidt hindbær og urten er blevet fermenteret med en speciel alkoholfri gær, som kan give mange aromastoffer uden at lave så meget alkohol.
Mad	Sommerøl der fungerer godt som tørstslukker, aperitif eller til asiatisk mad, salat, skaldyr, fisk, sushi og andre lyse retter.