

Lidt om Bryggeriet Refsvindinge

Bryggeriet blev stiftet den 15. April 1885 af Hans Poul Rasmussen. Den 1. januar 2001 overtog John Juul Rasmussen bryggeriet som 4. generation.

I 1995 bryggede John Ale no. 16 og startede dermed en dansk ølrevolution.

I takt med at salget er steget, har bryggeriet udvidet flere gange. Den første udvidelse kom i 2005, hvor der blev bygget en ny stor lagerhal, som afløste de kun 40 kvm. lager, der var til rådighed indtil da. I det gamle lager, er der indrettet en dejlig ølstue, der nu bruges til ølsmagninger, man som gruppe eller selskab kan tilmelde sig.

Gaveidé:

12 stk. bland-selv-øl i trægaveæske eller diverse glas med logo.



I sommeren 2014 blev der lavet endnu et nyt tiltag på bryggeriet i Refsvindinge med renovering af det gamle malteri, som nu producerer Fynsk malt til egen produktion, samt andre fynske bryggerier.

Til dagligt er bryggeriets dørsalg meget besøgt. Både af lokale kunder og folk, der bare lige kommer forbi.

Især i sommermånederne besøger turister fra flere lande bryggeriet. Det giver en meget livlig stemning på bryggeriet, hvor folk ofte kommer og blander en kasse øl efter eget valg.

Der er åbent alle hverdage inkl. lørdage fra kl. 8.00-18.00.
Søn- og helligdage fra 10.00-16.00.



Uptime.dk



Bryggeriet-Refsvindinge ApS · Nyborgvej 80 · 5853 Ørbæk · Telefon: 65331040 · Fax: 65331029
E-mail: refsvindingebryg@hotmail.com · www.bryggerietrefsvindinge.dk

Beer, Bed & Breakfast

Ølsmagning og overnatning i den smukke fynske natur

Med BBB får du:

- B** Ølsmagning og rundvisning i malteriet og bryggeriet
- B** Overnatning i hytte
- B** Morgenmad

Pris:

Kun 350,- kr. pr. person



Se mere - scan QR koden



Mors Jule Stout

Mors Stout, som i anledning af julen har fået tilsat lakrids.
Vol. 5,7%



Stærke Julius

Stærke Julius er den nyeste af juleølne. Den er mørk og fyldig i smagen, og en god følgesvend til julens kraftige retter.
Vol. 8,5%



Jule Hyg

Bryggeriets traditionelle julebryg.
Vol. 5,7%



Vintersol-hverv

En øl brygget med vinterens krydderier bl.a. kanel og koriander.
Vol. 6,2%



Påske Bryg

Bryggeriets traditionelle påskebryg, som er lys og let, velegnet til påskefrokosten.
Vol. 5,7%

Mød alle Originalerne fra Refsvindinge





Mørk Hvidtøl
En gammeldags overgæret hvidtøl brygget på bygmalt og humle. Vol. 2,4%



Lys Bjørneøl (Hvidtøl)
En lys undergæret hvidtøl brygget på bygmalt og humle. (Let pilsner). Vol. 2,4%



Skibsøl
En undergæret hvidtøl, brygget udelukkende på egen røgmalt. Siges at smage af tovværk og tjære. Vol. 2,4%



Hvid Guld
Den første guldøl, der blev brygget på Bryggeriet Refsvindinge. Det er en lys, let guldøl, undergæret. Vol. 5,7%



Ale no. 16
Brygget for første gang i 1995. Det er en mørk overgæret øl, brygget med original engelsk gær. I 1997 blev Ale no. 16 kåret som Danmarks bedste øl. Det samme skete i 2000, hvor den også fik en 3. plads på verdensplan. Vol. 5,7%



Kornmo'
Efter ide af bryggeriets tilknyttede foredragsholder Lars Bæk Pedersen, som også har bestemt navnet. Overgæret øl, tilsat kaffebønner og bløde engelske karameller. Vol. 5,6%



Bedstemors Stout
En blidere udgave af Mors Stout. Lidt mindre af den mørke bygmalt, men også stærkere alkoholmæssigt. Vol. 6,2%



Bedstefars Øl
En meget mørk, kraftig humlet ale. Vol. 6,2%



Malmer Ale
Brygget for første gang i 2007. Opkaldt efter en københavnsk øldepotindehaver, der blev viet på bryggeriet i 2004. Vol. 7,2%



Humlepilsner
En pilsner med meget humle. Dette giver ekstra bitterhed til øllet. Vol. 4,6%



Refsvindinge Pilsner
Brygget første gang i 1986. Det er en lys undergæret pilsner. Vol. 4,6%



Røde Mor
Med tilladelse fra Troels Trier har vi valgt navnet. Det er en rødlig pilsner med lidt karamelagtig sødme. Vol. 4,6%



Ægte Fynsk Boghvedebryg
Brygget første gang som bryllupsøl i anledning af kronprinsparrets bryllup i 2004. Det er en overgæret guldøl, let lys i farven. Vol. 5,7%



Kaskade
En øl med en del amerikansk humle, som giver en let frugt og blomsteragtig smag med efterfølgende bitterhed. Vol. 5,7%



HP Bock
En lys, overgæret Bock. Vol. 7,4%



Torsk
En overgæret, let humlet øl brygget i samarbejde med Catalansk micro-brygger. Navnet er opstået, da det var det første danske ord han lærte på grund af de fejl, han lavede da han bryggede sammen med John. Vol. 6,4%



Cat Porter
En meget mørk, let røget porter, som datteren Anne har brygget sammen med John. I første omgang som et forsøg til det Catalanske marked. Vol. 7,4%



Prima Landøl
Etiket og navn er gengivet efter en hvidtøl, som Johns farfar bryggede. Har en let røgsmag og er overgæret. Vol. 4,6%



Bryggerikonens Ingefær Ale
Lys ale, tilsat frisk ingefær. Vol. 4,6%



Enkens Anden Lyst
En lys, overgæret hvedeøl krydret med pomerans og timian. Vol. 5,7%



Den Sorte Enke
Blev brygget første gang i 2006 efter idé af 5. generation: Peter. Mørk, overgæret hvedeøl tilsat pomerans og stjerneanis. Vol. 5,7%



Den Grå Enke
Brygget første gang i 2007 efter idé af 5. generation Anne. Det er en overgæret hvedeøl tilsat røgmalt. Vol. 5,7%



Mors Stout
Brygget første gang i 2003. En mørk, overgæret stout. Blev i 2003 kåret af Danske Ølentusiaster som årets øl-nyhed blandt 60 nye øl. Vol. 5,7%



Havgassen
Brygget første gang i 2005 som specialøl til Havgassens kabys i Lundeberg. En overgæret, stærk og lidt sød øl. Vol. 7,4%



RAN
En øl med mango og kraftig chili smag. Vol. 6,5%



Jubilæumsøl
Specialøl brygget til 125 års jubilæet den 15. april 2010. En gylden overgæret øl med 3 typer malt, tilsat koriander. Vol. 6,5%