

Lidt om Bryggeriet Refsvindinge

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

I 1995 bryggerede John Ale no. 16 og startede dermed den danske ølrevolution.

I takt med at salget er steget, har bryggeriet udvidet af 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:

Se alle de gode gaveidéer på vores hjemmeside.



 Følg os på Facebook

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 til andre bryggerier og destillerier.

I 2021 blev der opført 7 hytter til konceptet Beer, Bed and Breakfast.

Til dagligt er bryggeriets dørsalg meget besøgt hvor kunderne ofte kommer og køber nogle øl eller blander en kasse.

Åbningstider:
Du kan finde vores aktuelle åbningstider på vores hjemmeside:
www.bryggerietrefsvindinge.dk



Bryggeriet-Refsvindinge ApS · Nyborgvej 80 · 5853 Ørbæk
Telefon 65 33 10 40 · refsvindingebryg@hotmail.com
www.bryggerietrefsvindinge.dk



Beer, Bed & Breakfast

Ølsmagning og overnatning
i den smukke fynske natur

Med BBB får du:

- B** Rundvisning med efterfølgende ølsmagning
 - B** Overnatning i hytte
 - B** Morgenmad
- Pris: 400,- kr. pr. person**

Se mere
- scan QR koden



Ethanol Fri

Refsvindinge Etanol fri er en meget mild IPA, med de frugtige humle noter i centrum.
Øllet er gylden og med let bitter eftersmag af fersken og citron.

Sæsonøl fra Bryggeriet Refsvindinge



Ale no. 24
Ale no. 24 er den nyeste af juleøllene. En mørk fyldig juleøl.
Vol. 6,5%



Jule Hyg
Bryggeriets traditionelle julebryg.
Vol. 5,7%



Vintersolhverv
En øl brygget med vinterens krydderier bl.a. kanel og koriander.
Vol. 7,4%



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



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



Paaske Ale
Farinen giver sammen med overgæren en dejlig afstemt smag med masser af fylde, der gør denne Ale-type utrolig populær.
Vol. 6,5%



Mors Påske Stout
Denne Stout er tilsat en smule sød engelsk lakrids, der gør den rigtig god som supplement til påskens lækre madbord.
Vol. 5,7%



Sorte Får
En kraftig mørk påske bock.
Vol. 8,5%



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%



Humlepilsner
En lys pilsner med let humlet smag.
Vol. 4,6%



Ægte Fynsk Pilsner
En øl brygget på lokal byg, som vi har maltet i vores eget malteri.
En lys pilsner.
Vol. 4,6%



Regnbuebajer
Sæsonøl. Brygget første gang 2015. Lys pilsnertype, tilsat østfynsk æblemost. Cascadehumle. Frisk og lækker sommerøl.
Vol. 5,0%



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%



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 idé af Bryggeriets tilknyttede foredragsholder Lars Bæk Pedersen, som også har bestemt navnet. Overgæret øl, tilsat kaffebønner og bløde engelske karameller.
Vol. 5,6%



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



Ale no. 4
En lys pale ale, med aromatisk zitra humle.
Vol. 5,5%



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



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



HP Bock
En lys, overgæret Bock. Brygget i anledning af H.P.s 75 års fødselsdag.
Vol. 7,4%



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



Torsk
En overgæret, let humlet øl brygget i samarbejde med Catalansk microbrygger.
Vol. 6,4%



Malmer Ale
Brygget for første gang i 2007. Har fået navn efter en københavnsk øldepotindehaver, der blev viet på Bryggeriet i 2004.
Vol. 7,2%



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%



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



Frøkostøl
Undergæret let pilsner fra 2019. Brygget på den lyse stakitøl, derefter humlet og pasteuriseret. Frisk i smagen.
Vol. 2,4%



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



Røde Mor
En gl. dags lagerøl, ikke så humlet, og lidt rødlig farve.
Vol. 4,6%



Den Hvide Enke
Brygget i anledning af Bryggeriets 130 år jubilæum. En hvedeøl med hyldeblomst saft.
Vol. 5,7%



Den Grå Enke
Brygget første gang i 2007 efter idé af 5. generation: Anne. Hvede øl brygget på hvede malt, pilsner malt og røgmalt.
Vol. 5,7%



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



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



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



HP Bock
En lys, overgæret Bock. Brygget i anledning af H.P.s 75 års fødselsdag.
Vol. 7,4%



Torsk
En overgæret, let humlet øl brygget i samarbejde med Catalansk microbrygger.
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%



Brygmesterens Egen Pils
Brygget første gang i år 2000. En gylden overgæret pilsner.
Vol. 4,6%



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



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



Hypnose
En mild IPA, med 4 forskellige slags humle, ufiltreret.
Vol. 4,7%



Enkens Anden Lyst
Bryggeriets første hvedeøl. 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%



Dia'legd
Vores IPA, lavet på opskrift af ølbaren Dia'legd i Victoriagade i København.
Vol. 5,7%



Ball dels Diables
En øl, der i første omgang blev brygget til en bar i Barcelona. Med røgmalt og chili.
Vol. 5,7%



Havgassen
Brygget første gang i 2005 som specialøl til Havgassens kabys i Lundeborg. 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 fire typer malt, tilsat koriander.
Vol. 6,5%



Humle Dumle
En let drikkelig Porter/Stout, som er brygget på Pilsner-, Münchner- og Chokomalt. Suppleret med hele 3 typer humle; Perle, Amarillo og Cascade. Opkaldt efter bryggeriets to Bernersennen hunde; Humle og Dumle.
Vol. 7,5%