

## Jacobsen brygger fire skræddersyede øl til Home of Carlsberg

Husbryggeriet Jacobsen har udviklet og brygget fire skræddersyede øl til Home of Carlsberg og Madklubben, der er nøje udviklet og afstemt med maden for at give gæster en unik Carlsbergoplevelse. De fire bryg kan nydes eksklusivt hos Madklubben Home of Carlsberg.

Direkte fra øltankene i kælderetagen lige under den nyåbnede kulturattraktion, Home of Carlsberg, forsyner Husbryggeriet Jacobsen den nye restaurant på Carlsbergs gamle bryggerigrund med fire friskbryggede, eksperimentelle øl.

*”Vi er utroligt glade for at kunne åbne Home of Carlsberg med fire eksklusive øl, der er brygget af Husbryggeriet Jacobsen specielt til Home of Carlsberg – og som kun kan købes her på Valby Bakke. Allerede tilbage i 1847 blev der eksperimenteret med øl og forskellige smage af Carlsbergs grundlægger J.C. Jacobsen. Det er præcis den præmis, vi stadig efterlever – en nysgerrighed på ølbrygning og unikke oplevelser,”* fortæller Tine Kastrup-Misir, direktør i Home of Carlsberg.

Fadølshanerne i Madklubbens bar er direkte forbundet med bryggeriets øltanke i kælderetagen, så der vil altid være en gennemstrøm af friskbrygget og -tappet øl direkte fra tankene til hanerne. Chris Thurgeson, Brygmester i Husbryggeriet Jacobsen, fortæller:

*”Øllet bliver udviklet her i Husbryggeriet Jacobsen. Det giver os mulighed for at udforske og eksperimentere med forskellige råmaterialer for at skubbe til grænserne for, hvordan øl bliver brygget og smager – og det giver gæsterne i Madklubben Home of Carlsberg en unik smagsoplevelse, der passer perfekt til maden på tallerkenen.”*

To af de fire øl, House Pale Lager og House Dark Lager, vil være faste husbryg og er derfor altid at finde på hanerne, mens de to andre versioner løbende vil blive udskiftet med nye, eksperimentelle øl. I første omgang vil de to øl være Mandarin Lime Wheat Sour og American Pale Ale.

### Øl-laboratorium

At øllet netop er brygget specifikt til Madklubben og har en direkte forbindelse til restaurantens haner kommer til at spille en central rolle, når man skal brygge øl til gæsterne.

*”Hos Jacobsen forsøger vi hele tiden at udfordre grænserne for, hvad en øl kan indeholde og smage af – og samtidig have bred appel. Med Home of Carlsberg og Madklubben har vi en helt unik mulighed for at eksperimentere med øl af en helt særlig kvalitet, som vi kan tilbyde gæsterne frisktappet og i perfekt parring med maden. Det fås nærmest ikke friskere,”* fortæller Chris Thurgeson, og fortsætter:

*”På baggrund af den dialog, som vi har med Madklubben og gæsterne, kommer der løbende til at blive udviklet og brygget nye øl, så der hele tiden er noget nyt og unikt at tilbyde gæsterne.”*

### Om Home of Carlsberg

Home of Carlsberg åbnede i december 2023 og har til huse på J.C. Jacobsens bryggerigrund fra 1847 på Gamle Carlsberg Vej 11, der med sine historiske og velbevarede bygninger udgør en enestående ramme om den historiske fortælling. Home of Carlsberg er en del af Carlsbergfamilien, der består af bryggeriet Carlsberg A/S, tre fonde, to museer og et forskningslaboratorium.

## **Fakta – Fire nye øl til Home of Carlsberg og Madklubben**

### **1. House Pale Lager**

En tysk-inspireret lys lagerøl brygget med en blanding af pilsner- og münchnermalt, der giver en elegant maltkarakter med en urteagtig aroma og en ren, tør finish. Den er på 5,8% og passer godt til fisk og skaldyr.

### **2. House Dark Lager**

Et moderne bud på Carlsbergs grundlæggeres klassiske og historiske Dark Lager-opskrift fra 1800-tallet, men med et nutidigt udtryk. Denne mørke lager i Bayer-stil har søde malt-noter og et hint af frugt i aromaen. Den er på 5,5% og passer godt til stegt, braiseret, røget eller grillet kød og til ristede eller forkullede grøntsager eller anden krydret mad.

### **3. Mandarin Lime Wheat Sour**

En frisk, forfriskende lys sour øl med en stærk smag og aroma af citrus fra mandarin og lime. Den er brygget på 100% hvede, som giver en fyldigere og glattere mundfølelse. Den er på 4,5% og passer godt til fisk eller skaldyr samt lettere salater og stegt mad.

### **4. American Pale Ale**

En amerikansk inspireret pale ale med en lys kobberfarve og medium til høj bitterhed afbalanceret med karamelnoter. Den er brygget med humle fra Australien, New Zealand og USA. Den er på 5,0% og passer godt til friturestegt kylling, krydrede asiatiske eller mexicanske retter.