



Malte SÖDERBÄRKE ÖLVÄNNER

Sveriges häftigaste ölfestival

SMÖF
2014
SÖDERBÄRKE

Välkommen!

"All Världens bryggd i vår bygd!"

Med resarvation för tryckfel & slutförsäljning

Välkommen till SMÖF !

Sveriges häftigaste festival kliver in i en ny era – nästa decennium, elfte året.

Varje festival är den bästa. En *Tribute* till SMÖF!

Vad sägs om live-bryggning, spökbryggning och en uppsjö av mikrobryggerier både nya och gamla trevliga bekanta.

Modern lager seglar ut i *Villovägen* mot *Nya Världen*, kanske mot *Blå Bergen* eller *Lost Coast*. *Vetefån* var de hamnar, kanske i *Sumpan* eller *Tjockhult* där *Viking* landsteg. De har i alla fall med sig en *Humledunk* och *Roasted Coffee Stout*. Det bär av över ett skummande gyllene ölhav mellan *Himmel & Jord* (*Hemel & Aarde Bourbon*) och *Ve* och *Förbannelse* (*Hel & Verdoemen*) här finns *Bomber & Granater* (*Bommen & Granaten*) som resulterar i *Eld & Lågor* (*Vuur & Vlam*) i smaklökarerna. Nästan så man blir *Skvatt GALEn Transportören* såg till att fören blev förstärkt, av *Coopersmith*, i sin fulla *Krafto*.

Värstingen & Primadonnan övervakar med *Hagelbössan*. De har förstärkning av *projekt 002*, *Svarte Kungen* och *Disponenten* – kanske med en *Sommarspetzad* i handen. *Thor & Mjöltnir* tillsammans med *Biergitta* och en *Röd APA* är gallionsfigurer. De är i gott *Sällskap* på SMÖF-skutan för *Mademoiselle*, *Sassy Lassy* och *Bella Chic* dansar i *Flower Power* skummet, med *Spelmans*, *Bryggmästaren* och *Mälterskan*. Och jag tror bestämt de har *Flip Flop* på sig. Undras om de väntar på en *Vargavinter* eller ett *Alter Ego*?

Alla *Dykes* vi i ett skummade ölhav, som avslutas i ett **Guldskum**. Att kasta sig in i SMÖFs skummande ölhav är en lisa för kropp och själ. Som sig bör njuter vi med alla sinnen. Vi doftar, smakar, betraktar, lyssnar och känner i den gyllene dryckens tecken. *Get Lycky!* Vilket spa överträffar det?

Simma lugnt och njut!



Välkommen	2
Program	4
SMÖF's barer	5
Externa försäljare	5
Miniseminarium	6
Guldskum	7
Äkta Svagdricka	9
Ölsvammel	9
Fatölslistan	10
Thor & Mjöltnir	12
SMÖF's Live bryggning	13
Flasköl listan	14
Bärke Hembryggeri	19
Områdes karta	20

Klippkortet

Använd gärna våra klippkort, då går det fortare i barerna och ni behöver inte trilskas med plånboken.

Klippkortet går att köpa i alla barer och kök.

Klippkortet gäller överallt utom hos dom externa försäljarna

(Spiinor Choklad & Konfektyr, Oti Gård, Prioleva-Vitshusboden, Jankens currywurst, Åkes Slakt & Wernergården).

Program

Fredag

- 17.00 Festivalen öppnas
- 18.00 Invigning i Ölhallen
- 18.45 Släpp av Extra Special Biergitta i Ölhallen
- 19.30 Släpp av Thor & Mjöltnir i Folkets Hus
- 20.00 Seminarie 3
- 20.00 Presentation av NäHjoSMÖF Svagdricka och Litauiska öl i Ölhallen
- 21.00 På scen trubadur Egil-2
- 24.00 SMÖF stänger

Lördag

- 12.00 Festivalen öppnas
- 13.30 Släpp av Thor & Mjöltnir i Folkets Hus
- 14.00 Seminarie 1
- 14.30 Släpp av Extra Special Biergitta i Ölhallen
- 15.00 Seminarie 2
- 16.00 Seminarie 3
- 16.00 Presentation av NäHjoSMÖF Svagdricka och Litauiska öl i Ölhallen
- 17.00 Seminarie 1
- 18.00 Seminarie 2
- 19.00 Seminarie 3
- 20.00 Prisutdelning i Ölhallen
- 20.30 På scen FU*K
- 23.00 SMÖF stänger

SMÖF's barer

Några av ölsorterna finns bara i små volymer och de kommer att ta slut efterhand under festivalen. Serveringspersonalen består av glada amatörer från Söderbärke, vars ölkunskaper varierar från nästan ingenting till fullfjädrad ölkännare. Hav förståelse.

I Entrén serveras årets edition av Söderbärke Festival Öl, första provsmaket ingår i inträdet, och på lördag kväll kan du handla mer av den i mån av tillgång.

Restaurangen serverar förutom mat, cider, vin, läsk och mineralvatten, samt några utvalda ölsorter.

Buteljen är i Folkets Hus och här serveras alla ölsorter på flaska, de säljs som provsmak och helfaskor. Några sorter säljs endast i smakprover om 0,5 dl. Här finns också sex cidersorter som säljs i provsmak och helfaskor. Efter lördag kl 22.30 öppnas inga nya flaskor för provsmak, då gäller hela flaskor.

Fatet finns i Ölhallen, här gottar du dig bland 40 sorters fatöl.

Singeln är i Ölhallen. Här utbjuds en ölsort i taget, när den första är slut kommer nummer två fram, osv. Varje ölsort finns bara i en eller två flaskor och det är provsmaker om 0,5 och 1 dl som säljs. Öppettider:

Fredag: kl 19.00–20.00 och 21.00–22.00

Lördag: kl 14.00–15.00, 16.00–17.00, 18.00–19.00 och 20.00–21.00

Expressen finns i Ölhallen och från den tappas Landsorts Lager från Nynäs-hamns Ångbryggeri, och sex cidersorter vilka enbart säljs i helfaskor. Expressen öppnar först när det blir mycket folk och tryck.

Externa försäljare

- Prioleva - Vitshusboden: Säljer delikatesser som charkuterier & ost mm.
- Spiinor Choklad: & Konfektyr: Goda choklad praliner mm.
- Oti Gård: Snabbmat.
- Åkes Slakt: Olika grillade korvar.
- Wernergården: Ost i alla former.
- Jankens currywurst.

Miniseminarium SMÖF 2014

Traditionellt erbjuder SMÖF ett unikt seminarieprogram av högsta klass. Seminarier är gratis, ca 30 minuter långa och de framförs i B-salen.

Seminarie 1 IPA - en tidsresa över världshaven

Johan Lenner
Lördag klockan 14.00 och 17.00



IPA är ölstilen som står längst fram i ledet för den pågående ölrevolutionen. Stilen har en lång och mytomspunnen historia som under ledning av Johan Lenner utforskas närmare, tillsammans med avstickare kring dess olika syskon, så som svart-IPA och dubbel-IPA. Johan är en vetgirig ölskribent med uppdrag för bl a c/o Hops samt grundare av Portersteken som idag är en av Sveriges största och mest aktiva ölblogger.

Seminarie 2 Bayersk bryggarutbildning

Robert Pawelczah
Lördag klockan 15.00 och 18.00

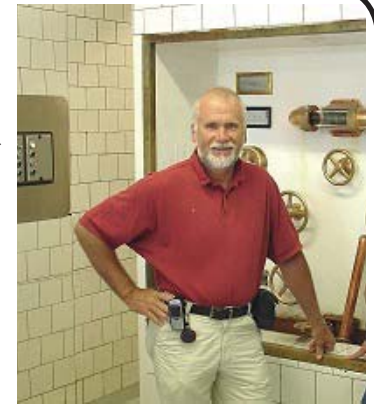


Robert Pawelczah brygg- och maltmästare, lärare (Oberstudienrat) på bryggarutbildningen på Staatliche Berufsschule Main-Spessart i Karlstadt, Bayern, Tyskland.

Robert berättar om bryggarutbildningen och om bryggprojektet "YEAST" (Young European Apprentices Special Training), ett utbytesprojekt mellan skolan, Närke Kulturbryggeri och Brew Dog. Robert framför det på engelska.

Seminarie 3 2003-2014 Bryggeriteknikutbildningen i Ludvika

Erik O Sjödin
Fredag klockan 20.00
Lördag klockan 16.00 och 19.00



Erik O. Sjödin, Hedemora var med och startade Bryggeriteknikutbildningen i samarbete med VBU Ludvika 2003. Han bryggde öl i Sollefteå vid nuvarande Zeunerts under sex års tid på 1970-talet och utbildade sig till Bryggare genom Hermodskurser och allsidig praktik. Har mycket att berätta om den nya vägen av bryggare som startat sin verksamhet efter att ha examinerats i Ludvika. Självt är han ofta anlitad till ölprovningar och samlar på all möjlig breweriana.

Guldsfum



Guldsfum föräras bästa festivalölet under SMÖF. Konsthantverkaren Lotta Ståhl, Smedjebacken, har skapat Guldsfum med tekniken glasfusing av bullseys glas. Festivaldeltagarna och en jury röstar fram bästa ölsort. Med bäst avses, egenskaperna smak, arom, utseende och karaktär. För varje erlagt inträde erhåller festivaldeltagaren en röstsedel. Från de inlämnade röstsedlarna utlottas fem SMÖF-biljetter till 2015.

Tidigare stolta vinnare av Guldsfum är:

År	Bryggeri	Ölsort
2008	Skebo Bruksbryggeri	Skebo Bruksöl
2009	Oppigårds Bryggeri	Oppigårds Pale Ale
2010	Dugges Ale- & Porterbryggeri	Batch 352
2011	Närke Kulturbryggeri	Gransus
2012	Oppigårds Bryggeri	Winter Ale
2013	Oppigårds Bryggeri	Amarillo

Röstsedel finns på nästa sida

Jag tycker detta öl var festivalens bästa och att det ska vinna Guldkum (ringa in ett val). Lämna röstsedeln i mjölkstunnan vid "bryggarbacken" i ölhallen senast lördag kl 18.30.

Jag vill vinna SMÖF-fribiljett till 2015.

Namn:.....

Adress:.....

Postnr, Ort:.....

e-adress:

Nr		
1	Disponent Fredings Starkporter	Ahlafors Bryggerier
2	Kind of Blue	Bakgårdens lilla pikobryggeri
3	Blå Bergen Lager	Blå Bergen Bryggeri
4	Linnaeus American IPA	Dalarado Brewery
6	Hagelbössa	Bryggverket
7	White IPA	Coppersmith 's Brewery
8	Flower Power	DesignBrew
9	Eskilstuna Dubbelbock	Eskilstuna Ölkultur
10	Indian Tribute	Oppigårds Bryggeri
13	Dykes India Pale Ale	Dykes Brewery
14	Mademoiselle Saison	Jemtehed & Brande
16	Sellskapsöl	Jädraås Bryggeri
17	Leufsta IPA	Leufstabruk Bryggeri
19	Flip Flop Pale Ale	Malmö Bryggshus
21	Winter Ale	Nora Bryggshus
22	Vargavinter	Sälens Fjällbryggeri
24	Värstingen & Primadonnan	Närke Kulturbryggeri
28	Tjockhult Tjinook!	Nynäshamns Ångbryggeri
29	Näås IPA	Näås Gårdsbryggeri
31	Alter Ego	Rådanäs Bryggeri
33	Hop Hound Pale Ale	STHLM Brewing
34	Saison passionsfrukt	Sundbybergs Köksbryggeri
36	Falu Imperial IPA	Villovägens
37	Kattjerks Humledunk	The Beer Factory
38	Äppelbo Amarillo IPA	Äppelbo Bryggeri
39	Poppels Dubbel-IPA	Poppels Bryggeri

Köp hem Äkta NäHjoSMÖF Svagdricka 2014

Svagdricka är en traditionell svensk öl, en traditionsbärare från det gamla överjästa till det moderna underjästa ölsverige. I början av 1900-talet fanns det ett eller flera svagdrickebryggeri i varje kommun, 1904 drack 33,6 liter svagdricka per capita. Svagdricka är ölkultur!!!

Svagdricka bryggs efter samma principer som öl: malt, humle, jäst och vatten utgör beståndsdelarna. Svagdricka är mörk och söt och den har en låg alkoholhalt (max 2,2 %). Sötman kommer från artificiellt socker, oftast sackarin. Drickan är färsk och opastöriserad och har kort hållbarhet. Förr var den överjäst och ofiltrerad och hade en bottensats av jäst i flaskan. Det enda som skiljer äkta svagdricka idag från den traditionella är att drickan nuförtiden kan vara underjäst.

Hjo Bryggeri, Närke Kulturbryggeri och SMÖF har i år bryggt en tuffare variant av traditionell svagdricka. De stora skillnaderna är: Lite svartmalt för den mörka färgen, sötningsmedlet är både laktos och sackarin, samt massor av aromhumle i slutet av koket.

Drickan är bryggd på Hjo Bryggeri som kan liknas vid ett industrimuseum. Bryggverket eldas med ved – "metersved", och mekaniken till omröraren i mäskpannan är remdriven.

Vid utgången (entrén) kan du köpa och ta med dig hem en 2,5 liters dunk Äkta NäHjoSMÖF Svagdricka 2014 för 80 kronor (så länge lagret räcker). Bär hem den varligt och förvara drickan i kylskåp och den håller 3 veckor öppnad. Svagdrickan är en bra bas för "Dunderglögg", recept finner du efter festivalen på www.smof.se

ÖLSVAMMEL
en ölblogg utan fokus...

Live bloggning med Stefan Eriksson från Ölhallen.
Följ bloggningen på www.beerdrivel.se och
facebook.com/beerdrivel

Bakom Ölsvammel står Stefan Eriksson som under mer än 5 år bloggat om allt ölrelaterat som han upplever, med en del skruvade inslag som öltårtor och chocolate-cherry-beer-floats.

Fatölslistan

nr	Bryggeri	Ölsort	%	Öltyp	prov kr	Egna anteckningar
1	Ahlfors Bryggerier	Disponent Fredings Starkporter	6,6	Porter	20	
2	Bakgårdens lilla pikobryggeri	Kind of Blue	5,3	Amber Lager	20	
3	Blå Bergen Bryggeri	Blå Bergen Lager	5,5	Premium Lager	20	
4	Dalarado Brewery	Linnaeus American IPA	6,6	IPA	20	
5	Dalarado Brewery	Lost Coast Brown Ale	5,8	Brown Ale	20	
6	Bryggverket	Hagelbössa	9,5	Dubbel IPA	25	
7	Coppersmith's Brewery	White IPA	7,0	IPA	20	
8	DesignBrew	Flower Power	6,3	Imperial Pilsner	20	
9	Eskilstuna Ölkultur	Eskilstuna Dubbelbock	7,0	Bocköl	20	
10	Oppigårds Bryggeri	Indian Tribute	6,6	IPA	20	
11	De Molen	Pale Ale Citra	4,8	APA	20	
12	De Molen	Vuur & Vlam	6,2	IPA	20	
13	Dykes Brewery	India Pale Ale	5,8	IPA	20	
14	Jemtehed & Brande	Mademoiselle Saison	4,3	Saison	20	
15	Jemtehed & Brande	Östersund City Lager	5,0	Premium Lager	20	
16	Jädraås Bryggeri	Sellskapsöl	6,8	APA	20	
17	Leufstabruk Bryggeri	Leufsta IPA	6,0	IPA	20	
18	Leufstabruk Bryggeri	Leufsta APA	4,8	APA	20	
19	Malmö Bryggghus	Flip Flop Pale Ale	6,1	APA	20	
20	Malmö Bryggghus	Vaneta	6,7	Saison	20	
21	Nora Bryggghus	Winter Ale	6,7	Stout	20	
22	Sälens Fjällbryggeri	Vargavinter	6,1	IPA	20	
23	Närke Kulturbryggeri	Svarte Kungen	7,7	Black IPA	25	
24	Närke Kulturbryggeri	Värstingen & Primadonnan	4,9	Bitter	20	
25	Närke Kulturbryggeri	Skvatt GALEn	5,9	Porsöl	20	
26	Närke Kulturbryggeri	Peated Viking	5,8	Rököl	20	
27	Bärke Hembygdsbryggeri	Extra Special Biergitta	5,9	ESB	20	
28	Nynäshamns Ångbryggeri	Tjockhult Tjinook!	5,1	Premium Lager	20	
29	Nääs Gårdsbryggeri	Nääs IPA	6,3	IPA	20	

Fatölslistan

Fatölslistan

nr	Bryggeri	Ölsort	%	Öltyp	prov kr	Egna anteckningar
30	Rådanäs Bryggeri	Rådanäs Saison	6,0	Saison	20	
31	Rådanäs Bryggeri	Alter Ego	4,9	Altbier	20	
32	STHLM Brewing	Södermalm Sour	1,9	Berlinerweisse	15	
33	STHLM Brewing	Hop Hound Pale Ale	4,7	APA	20	
34	Sundbybergs Köksbryggeri	Saison passionsfrukt	6,4	Saison	20	
35	Sundbybergs Köksbryggeri	Lasse i gatan	8,0	Imperial Stout	30	
36	Villovägens	Falu Imperial IPA	9,5	Dubbel IPA	25	
37	The Beer Factory	Kattjerks Humledunk	5,9	IPA	20	
38	Äppelbo Bryggeri	Äppelbo Amarillo IPA	5,2	IPA	20	
39	Poppels Bryggeri	Dubbel-IPA	8,0	Dubbel IPA	25	
40*	Poppels Bryggeri	American Pale Ale	5,4	APA	20	
40*	Poppels Bryggeri	Brown Ale	4,8	Brown Ale	20	
40*	Poppels Bryggeri	Modern Lager	5,3	Premium Lager	20	
40*	Poppels Bryggeri	Nya Världens India Pale Ale	6,5	IPA	20	

* nr 40 serveras ett fat i taget, först APA och när det fatet är slut kommer Brown Ale, osv

Thor & Mjöltnir

Traditional Ale-ish extra strong beer/bière extra-forte

21,8° Plato | www.brouwerijdemolen.nl | EBC 272
31 EBU

Ingredients: water,
barley malts (pils, caramel, roasted,
chocolate, peated), bitter hops (goldings),
top fermenting yeast.

Keep cool and dark.
Recommended drinking temperature 7° C.

unpasteurized
9,6% alc./vol.
33cl/330ml
please drink responsibly
category S
no deposit please recycle



Det hände sig en dag att Karin, med två proppfulla resväskor med örterna Pors och En(ris) skördade i Söderbärke, flög 1 500 km till de Molen (kvarnen), Nederländerna. En unik händelse ägde rum i Rotterdams mest spännande och händelserika kvarter – en bryggning som sällan skådats, under övervakande av åskguden Thor. Bryggningen resulterade i en imperial stout som är bryggt med örterna ur resväskorna. När brygden tappades på Wild Turkey-fat för att jäsa bekräftades den fantastiska drycken med ett gillande från åskguden Thor i form av hejdundrande åskväder. Resultatet blev **Thor & Mjöltnir**, en rödig och kryddig Imperial Stout på 9,6 %. Release på **Thor & Mjöltnir** är 19:30 på fredag och 13:30 på lördag.

Fatölslistan

SMÖF:s live bryggning

I år brygger vi öl på SMÖF, vänskaplig samverkans-brygd. Fredag tillsammans med **Dalarado Brewery** och på lördag med **Närke Kulturbryggeri** och **Brouwerij de Molen**. Vi brygger i ett 50 liters bryggverk. Vi mäsakar, kokar vörten, humlar och kyler på SMÖF. Ölet jäser i bryggeriet och lagras till SMÖF 2015 för premiär. Först i kö, först i kö....

Chris på Dalarado har satt ihop ett recept till en traditional Burton IPA men med tillsatt Brettanomyces jäst som sista moment. Ölets arbetsnamn är **Bengal Hukaru- Burton IPA**. Närke och de Molen har snickrat ihop en Barley Wine med ett typiskt de Molen namn **"Puss&Kram"**. Det kommer senare att bryggas i stor skala på Brouwerij de Molen och lanseras med det internationella namnet "Hugs & Kisses"

Kom till entrén i Folkets Hus och kolla in bryggningen och snacka med bryggarna om bryggningen. Här finns också **Maltmagnus** som har sponsrat alla råvaror till ölen www.maltmagnus.se. Bryggningen pågår fredag ca kl 17.00 – 21.00, lördag ca kl 13.00 – 17.00.

Flasköl listan

Flasköl listan

nr	Bryggeri	Ölsort	%	Öltyp	prov kr	flaska kr	Egna anteckningar
A70	De Molen	Bloed, Zweet & Tranen 2009	8,4	Imperial Stout	70	ej	prov=0,5 dl
B70	Slottskällans Bryggeri	Slottskällans Imp. Stout 2006	9,0	Imperial Stout	70	420	prov=0,5 dl
C70	De Molen & Flying Dog	Bat Out Of Hell 2010	9,2	Imperial Porter	70	ej	prov=0,5 dl
D70	Närke Kulturbryggeri	Fimbulvinter 2010	9,5	Rököl	70	220	prov=0,5 dl
701	Slottskällans Bryggeri	Slottskällans Imp. Stout 2007	9,0	Imperial Stout	70	200	
702	Nils Oscar Bryggeri	Nils Oscar Imperial Stout 2006	7,0	Imperial Stout	70	330	
703	LoverBeer	Papëssa 2011	7,0	Stout	70	200	
704	Pivovar Kocour	K 31 extra strong 2013	12,3	Bocköl	70	120	
705	Chimay	Blueu Grand Reserv 2001	9,0	Trappistöl	70	500	
706	Port Brewing	Old Viscosity Oak Barrels 2011	10,0	Strong Ale	70	420	
601	Slottskällans Bryggeri	Slottskällans Imp. Stout 2008	9,0	Imperial Stout	60	180	
602	Nynäshamns Ångbryggeri	Sotholmen Extra Stout 2009	6,6	Imperial Stout	60	270	
603	De Molen	Hemel & Aarde 2012	11,0	Imperial Stout	60	180	
501	Picobroweri Alvinne	Melchior 2013	11,0	Kryddöl	50	150	
502	Gänstaller Bräu	B&H MeGa Bock 2013	9,6	Baltisk Porter	50	150	
503	Gotlands Bryggeri	Wisby Oaked Porter 2011	8,5	Porter	50	150	
401	De Molen	Bommen & Granaten	15,2	Barley Wine	40	110	
402	Brekeriet Beer	Brekeriet Roken 2012	7,0	Rököl	40	110	
403	Qvånum Mat & Malt	Bin 134 2012	10,6	Barley Wine	40	110	
404	De Molen	Hemel & Aarde Bourbon	11,0	Imperial Stout	40	110	
405	Liefmans	Liefmans Goudenband 2011	8,0	Sour Ale	40	270	
406	Carlsberg	Carnegie Special 175th 2011	8,8	Imperial Porter	40	270	
301	De Molen	Hel & Verdoemenis	10,0	Imperial Stout	30	80	
302	STHLM Brewing	Fou Fou Houblonée 2013	11,0	Imperial IPA	30	80	
303	Nynäshamns Ångbryggeri	Smörpundet Porter 2012	5,0	Porter	30	60	
304	Tilquin	Oude Geuze à l'Ancienne 2013	6,4	Lambic-Geuze	30	200	
305	Ängö Kvartersbryggeri	Brewunion 2013	10,2	Klosteröl	30	130	
306	Bryggeri Nyckelbydal	Winther 2012	9,2	Belgisk Ale	30	80	
307	Hernö Hantverksöl	Smoked Belgian Stout 2013	6,7	Rököl	30	80	
308	De Achelse Kluis	Achel 8 Bruin 2012	8,0	Trappistöl	30	80	
309	De Molen	Thor & Mjolnir	9,6	Imperial Stout	30	80	

Flasköl listan

Flasköl listan

nr	Bryggeri	Ölsort	%	Öltyp	prov kr	flaska kr	Egna anteckningar
310	Eskilstuna Ölkultur	Eskilstuna Dubbel-IPA	8,5	Dubbel IPA	30	80	
311	Poppels Bryggeri	Projekt 002 RIS 2013	8,5	Imperial Stout	30	80	
312	Modernist Brewery	Svartkropp	8,4	Imperial Stout	30	80	
313	Oppigårds Bryggeri	Thurbo Double IPA	8,5	Dubbel IPA	30	80	
250	Sälens Fjällbryggeri	Extra IPA	8,2	Dubbel IPA	25	70	
251	Bryggverket	Transporter	7,8	Porter	25	70	
252	De Molen	Amarillo	9,2	Dubbel IPA	25	70	
253	Lilla Ölfabriken	Bryggmästarens Lakrits	7,3	Porter	25	70	
254	Piniavos Alutis	Raudonujų Dobilų Alus	5,5	Rödklöveröl	25	220	
255	Jädraås Bryggeri	Jädra Jul	7,0	Strong Ale	25	70	
256	Villovägens	Falu IPA	6,9	IPA	25	70	
257	Coppersmith's Brewery	The Bishop's Rye Ale	5,6	Pale ALE	25	70	
258	Bryggverket	Get Lucky	6,9	IPA	25	70	
259	Butauty Alutis	Krafto Imperial	7,0	Baltisk Porter	25	220	
201	Nora Bryggghus	Bryggarn's Bästa	5,2	Pale Ale	20	55	
202	Sälens Fjällbryggeri	Black Rye IPA	6,5	Black IPA	20	55	
203	Bakgårdens lilla pikobryggeri	Black Orpheus	6,0	Oatmeal Stout	20	55	
204	Rådanäs Bryggeri	Bourbon Mash Beer	6,7	Strong Ale	20	55	
205	Dykes Brewery	Steamer	4,8	Steam Beer	20	55	
206	Blå Bergen Bryggeri	Blå Bergen Pale Ale	6,3	Pale Ale	20	55	
207	DesignBrew	Belle Chic	5,1	Belgisk Ale	20	55	
208	Dykes Brewery	English Bitter	3,8	Bitter	20	55	
209	Lilla Ölfabriken	Mälterkans Fläder	7,3	Saison	20	55	
210	Eskilstuna Ölkultur	Eskilstuna Saison	6,3	Saison	20	55	
211	Nora Bryggghus	Förstlingen	4,6	Pale Ale	20	55	
212	Äppelbo Bryggeri	Äppelbo Enbärs	5,2	Enbärsöl	20	55	
213	Leufstabruk Bryggeri	Leufsta Blonde	6,0	Belgisk Ale	20	55	
214	Villovägens	Falu Lager	5,9	Premium Lager	20	55	
215	The Beer Factory	Spelmans Ale	5,2	Pale Ale	20	55	
216	Äppelbo Bryggeri	Äppelbo Irish Red Ale	5,2	Red Ale	20	55	
217	Oppigårds Bryggeri	Närke/Oppigårds Ädelweiss	6,0	Veteöl	20	55	

Flasköl listan

nr	Bryggeri	Ölsort	%	Öltyp	prov kr	flaska kr	Egna anteckningar
150	Jädraås Bryggeri	Vetefan	5,0	Veteöl	15	40	
151	DesignBrew	Sassy Lassy	5,0	APA	15	40	
152	Sundbybergs Köksbryggeri	Sumpan Ale	5,2	Pale Ale	15	40	
153	Lilla Ölfabriken	Direktörens Ale	4,8	Bitter	15	40	
154	Ahlfors Bryggerier	SommarSpetz	5,0	Kryddöl	15	40	
155	Coppersmith's Brewery	The Queen's Pale Ale	5,2	APA	15	40	
156	Näås Gårdsbryggeri	Näås Mörk Lager	5,8	Dunkel	15	40	
157	Dalarado Brewery	Roasted Coffee Stout	5,0	Stout	15	40	
1	Gamla Enskede Bryggeri	Enskede Pale Ale	2,2	Lättöl	10	25	
2	Nora Brygghus	Nora Lättöl	2,2	Lättöl	10	25	
3	Gamla Enskede Bryggeri	Fågelkärrs Bitter	2,2	Lättöl	10	25	
4	Gamla Enskede Bryggeri	Stora Gungans Porter	2,2	Lättöl	10	25	
5	Hjo Bryggeri	Äkta HjoNäSMÖF Svagdricka	2,2	Svagdricka	10	ej	innehåller laktos
10	Ahlfors Bryggerier	Päroncider	4,5	Cider	15	40	
11	Ahlfors Bryggerier	Lingoncider	4,5	Cider	15	40	
12	Carlsberg	Xide Cactus Lime	4,5	Cider	15	40	
13	Cidern Från Norrland	Åkerbär	4,5	Cider	15	40	
30	Vistakulle Fruktdodling	Vistakulle	5,5	Äkta Cider	30	80	
31	Famille Dupont	Cidre Dupont Réserve 2010	7,5	Äkta lyxcider	30	200	



MALTMAGNUS . SE

Allt för hemmabryggaren och proffset.

Kom och se det nya 200 liters automatiska bryggverket från Camurri Brevetti. Världspremiär här på SMÖF!

TeknikCenter i Dalarna AB

Uthyrning av Kylskåp och Mobila ölbarer.

Tel nr: 070-259 81 71

Installation, Service och försäljning

Jonny

Rennit skarvfria hängrännor

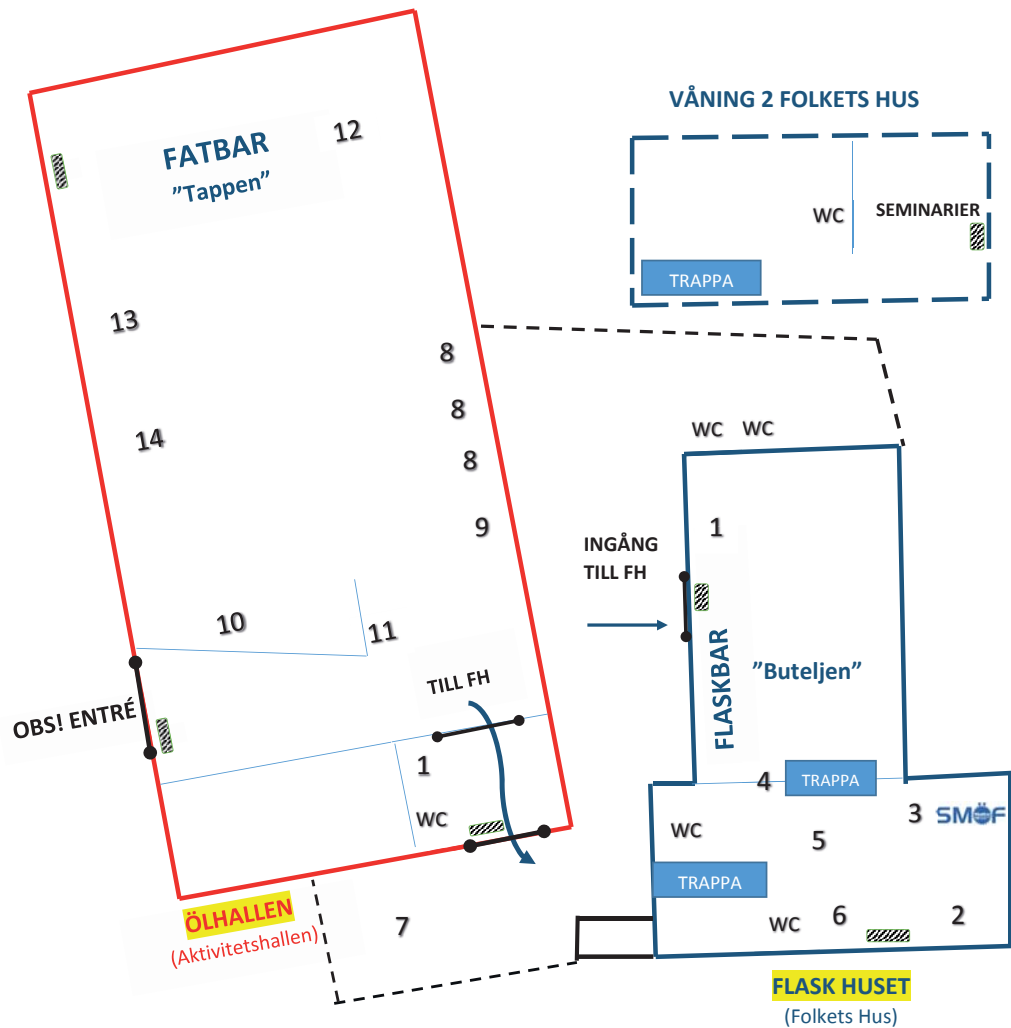
Flasköl listan

Bärke Hembygdsbryggeri har bryggt igen

Inför förra årets SMÖF kom vi överens med Närke Kulturbryggeri att få bli de första (och sannolikt enda?) spökbryggare i deras vörtpanna. Syftet var att förära SMÖF-volontärers ideella arbete. Först ut var Micke Hallgren som ansvarar för all byggverksamhet på SMÖF. Han är hembryggare och valde att brygga en porter efter eget recept som han namngav till "Mickes Porter" (och vi som minns ...vilken jäkla bra porter).

I år föll turen på Birgitta Husing Ranerfors som sedan SMÖF starten 2004 har ansvarat för baren och rekryteringen av serveringspersonalen (i år 59 st). Hon har valt att brygga ett av hennes favorit hembryggare recept, ett öl som typmässigt ligger mellan Amerikansk Pale Ale och Extra Special Bitter. Hon döpte ölet till "Extra Special Biergitta". Ölet är bryggt med sex maltsorter, humlat med Nelson Savignion och Cascade och jästat med London ESB.

Ölet börjar släpps fredag kl 18.45 och lördag kl 14.30



- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. GLAS-SKÖLJAR | 8. CHOKLAD, OST, ÖLKORV, |
| 2. KÖK | 9. ÖLSVAMMEL |
| 3. SMÖF-restaurangen | 10. SCEN |
| 4. HISS | 11. BRYGGARBACKEN |
| 5. MaltMagnus | 12. KORVEN |
| 6. LIVE-BRYGGNING | 13. SINGELBAREN |
| 7. NÅGOT ATT ÄTA | 14. EXPRESSBAREN |
| - - - - - AVSPÄRRNINGAR | |
| ▨ NÖDUTGÅNGAR | |