



Summarbjór

Eftir at Grams fyr kortum ummælti nýggju bjórina frá Føroya Bjór, Tór, er hóskandi at kanna hvat finst av útlenskum øl-sløgum á hillum Rúsans fyr tíðina. Nú forførandi føroyska summarið er í nánd og okkurt leskiligt kann freista.

Fleiri nýggj sløg teljast, men vit eru enn niðanfyr tey føroysku 5,8 prosentini, ið avmarkar úrvalið sum vit kunna bjóða okkum sjálvi og vitjandi fremmandafólki í summar.

Hvat er so ein góð summar-øl?

Hon skal vera løtt, leskilig og livandi og samstundis vera bæði samansett og varðveita eina góða javnvág.

Fleiri bryggjar eru farin at bryggja serstøk vár- ella summarbjór. Tað stóra rákið er at tilseta hyllblóma sum krydd. Eftir mínum tykki er tað undantakið at hetta hepnast nakað serliga væl. Parfumeringin gerst oftani ov óharmonisk og "sápukend".

Viðurkenda bryggjarið Samuel Smith hevur latið úr hondum eina kirsuberja-øl. Rættiliga serstøk har bjór-eyðkennið næstan er horvið og berfruktin er í háseti. Havi hug at skýra hana viðgongda, og hetta er meint jaligt. Roynið Samuel Smith Cherry, ið forrestin er vistfrøðilig til eina lekra sjokolátu-køku, gjarna av "brownie"-slagnum við fyrstafloks myrka sjokolátu og bakað so hon dettir saman. Til hana, ið vil forføra mannin eitt summarmarkvöld er hetta eitt gott "match".



Edelweiss Weissbier

Uppruni: Eysturríki
Ummæli: Óklárur korngulur litur. Tættur kritahvítur froði. Eyðkendur frískligur angi av hveitiøl við onkrum kryddi, ið skal eitast at vera alpint. Eftir mínum tykki ov nógv banan- og gummibomm-kent og so okkurt "stór-blomstrut" á markinum til tað vulgera. Smakkurin hevur sanniliga hveiti-dygdir, men tíverri eisini okkurt tuttifrutti-kent, ið ber brá av barna-tyggigummi.
Kostnaður: Kr. 20,50 (0,33 L)
Skoðsmál: ★★★★★



Ørbæk Fynsk Forår, vistfrøðilig

Uppruni: Danmark
Ummæli: Óklárur ljóst ravgyltur litur. Hampuliga tættur hvítur froði. Lættur malt-angi, ið fyrst og fremst er merktur av kraftmiklum anga av hyllublóma. Mest sum ov og ikki serliga harmoniskt. Hyllublóma-saft smakkar væl einsamalt, men saman við øl fær tað eitt sjampo-kent útrykk og er ikki bjórina til nakran sóma. Her er talan um vistfrøðilig yvirgerað ale, bryggjað á malt og spelt. Málbólkurin er uttan iva konufólkini. Tey hava betri uppiborið!
Kostnaður: Kr. 31,00 (0,5 L)
Skoðsmál: ★★★★★



Samuel Smith Organic Cherry

Uppruni: Ongland
Ummæli: Hindberreyður litur. Ljóst rosa froði. Kraftmikil angi av kirsuber-frukt og marsipan (frá kirsuber-steinunum). Næstan sum kirsuber-sós. Smakkurin næstan vinøsur við fruktsøtleika- og fruktsýru-dygðum. Væl kenda handverkið frá Samuel Smith kennist aftur. Hetta er tó ikki ein bjór, ið tú kulkar í teg. Men sum ein leskiligur fordrykkur ella sum dessert afturvið eina myrka sjokolátu-køku riggar hon sera væl.
Kostnaður: Kr. 27,00 (0,355 L)
Skoðsmál: ★★★★★



Badger Golden Champion

Uppruni: Ongland
Ummæli: Kopargyltur litur. Vaniljuhvítur froði, ið livir rættiliga leingi. Angin er spennandi og samansettur. Malt, humla, mandarin, hunangur og eitt brá av hylliblóma. Her riggar, væl samansjóðað, harmoni. Frískligur smakkur við meðal fyllu og góða javnvág. Ein góð summarbjór!
Kostnaður: Kr. 29,00 (0,5 L)
Skoðsmál: ★★★★★