

## **Årets 12 bästa Julöl**

### **Nils Oscar Kalasjulöl**

THE NILS OSCAR COMPANY / SVERIGE / NR.11300 / 19,90 KR / 33 CL / 92 P 1999 var första året som Kalasjulölet såg dagens ljus och årets version känns riktigt fin. Här gäller flera olika maltsorter av det mörkare slaget, samt kryddning med cascade-, fuggles- och saazhumle. Resultatet är gott och matvänligt!

---

### **Fuller's Old Winter Ale**

FULLER SMITH & TURNER / STORBRIANNIEN / NR.11640 / 27,90 KR / 50 CL / 92 P Sverige är det land som importerar mest av detta vinteröl, kanske inte så konstigt med tanke på vårt behov av värmande smaker under vintern. Flera maltsorter utgör basen och kryddning har skett med target-, challenger- och northdownhumle. Ölet jäses inte fullt ut vilket innebär att en viss sötma lämnas kvar och bidrar till smakupplevelsen.

---

### **Sigtuna Winter IPA Organic**

SIGTUNA BRYGGHUS / SVERIGE / NR.11319 / 22,90 KR / 33 CL / 92 P Detta smakrika öl passar både till maten och till julgransmyset. Här är det pilsner-, karamell-, och chokladmalt i brygden, som sedan kryddats med citra och cascade på sant amerikanskinfluerat manér.

---

### **Liefmans Glühkriek**

DUVEL MOORTGAT / BELGIEN / NR.11376 / 59,90 KR / 75 CL / 92 P Söta klassikern från Liefmans är ett krieköl gjort på oud bruin-blandning och körsbär - minst 150 gram per liter - med lång mognadstid. Till detta är ölet kryddat med en blandning av bland annat kanel och kardemumma. Lika gott svalt som välkomstdrink eller törstsläckare, som försiktigt uppvärmt efter en dag i snön.

---

### **Kalla Tidars Ängöl Ekologisk**

ÄNGÖ KVARTERSBRYGGERI / SVERIGE / NR.11378 / 32,90 KR / 50 CL / 91 P En riktigt vass version av Kalmarbryggeriet Ängös vinteröl. Här är basen mörkt lageröl med stor maltkaraktär av pilsner-, münchen-, karamell- och chokladmalt. Gott till maten och en värmande kryddighet som passar till fåtöljnjutning.

---

### **Electric Nurse Winter Brown Ale**

DUGGES BRYGGERI AB / SVERIGE / NR.11540 / 24,90 KR / 33 CL / 91 P En humlig och god brown ale från tidigare sjuksköterskan Ida Engström och tidigare elektrikern Peter Robertsson. Sedan 2012 har de skapat sina öl som sedan bryggs i samarbete med Slottskällan och, som i detta fall, Dugges. Mustigt och smakrikt!

---

### **Fair Bear Comes Christmas**

LEHE PRUULIKODA OÜ / ESTLAND / NR.11612 / 24,70 KR / 33 CL / 91 P Mikrobryggeriet Lehe Pruulikoda ligger i Keila i norra Estland. Härifrån kommer denna kryddade stout, bryggd av sex olika

maltsorter. Förutom humle är det ceylonkanel och kryddnejlika från Madagaskar som satt smak på ölet. Lehe Pruulikoda oü drivs av makarna Tarmo och Gristel.

---

### **Buxton Winter Stout**

BUXTON BREWERY / STORBRIANNIEN / NR.11383 / 28,90 KR / 33 CL / 91 P Buxton Brewery ligger inte helt oväntat i Buxton, Storbritannien. Ägarna till detta hantverksbryggeri är högst uppfinningsrika och samarbetsvilliga, och här bjuder man på ett, i mitt tycke, lagringsdugligt kraftpaket som kan avnjutas utan direkt sällskap, eller med en bit choklad.

---

### **Mohawk Whiteout**

MOHAWK BREWING COMPANY / SVERIGE / NR.11323 / 29,70 KR / 33 CL / 91 P Återigen bjuds vi på Mohawks smällpåkäftenöl som trots allt erbjuder balans mitt i kraften. Nio olika maltsorter, honung, rörsocker, engelsk, tysk och amerikansk humle ... Ett kontemplationsöl med extra allt som med fördel lagras till nästa jul!

---

### **Staffen Julöl**

BARLINGBO BRYGGERI / SVERIGE / NR.31274 / 28,90 KR / 33 CL / 91 P Staffen lär vara den som fyller skorna med godis medan man sover, enligt jultraditionen. Godis är också detta öl, åtminstone för oss ölälskare som får gotländsk värme och generositet i våra strupar. Barlingbo bryggeri startade så sent som 2013 av Jonny Warg och Niklas Gustafsson.

---

### **Jädraöl Vinter Lager**

JÄDRAÅS BRYGGERI / SVERIGE NR.31447 / 28,90 KR / 33 CL / 91 P Ett lite lätttrycknare öl som passar utmärkt till sill - det var Jädraåsbryggarnas målsättning med denna nyhet från bryggeriet. Att de har lyckats märks på klunkvänligheten och den friska stilen. Läs mer om både bryggare och öl i intervjun på annan plats i tidningen.

---

### **Ljusslingan**

NYA CARNEGIEBRYGGERIET / SVERIGE / NR.31314 / 22,90 KR / 33 CL / 91 P Bryggmästare Anders Wendler på Nya Carnegiebryggeriet lär ha grundat receptet till detta öl på ett av sina hembryggarecept. Innehållet är sex olika maltsorter och humlesorten perle samt falconers flight, en amerikansk humleblandning. Resultatet är lysande!