

Pilsner:

- ⤴ er et øl som er fin som tørsteslukker om sommeren.
- ⤴ Passer til skalldyr, kald kylling, salt snacks eller som aperitiff.
- ⤴ Serveringstemp. 6-7 grader.



Dala:

- ⤴ Allrounder pils som har en noe bitrere smak.
- ⤴ Passer til lettere kjøttretter av svin, kylling, spekemat og til pizza.
- ⤴ Serveringstemp. 6-8 grader.



Gausdøl:

- ⤴ Smakfull pils rund og fin
- ⤴ Passer til retter av fisk, kylling og til koldtbordet.
- ⤴ Serveringstemp. 6-8 grader.



7null4 spesial:

- ⤴ Pale Ale med frisk rund smak og fin aroma:
- ⤴ Passer til noe mere smakfulle retter så som viltsuppe, gryteretter og taco.
- ⤴ Kan også fint nytes alene.
- ⤴ Serveringstemp. 8-10 grader.



Skahaugg:

- ⤴ Kraftigere Ale med velbalanserte smaker, (her puster vi det litt mere kjente Brooklyn ølet i nakken)
- ⤴ Passer til kraftige retter av rødt kjøtt, godt krydret gryteretter, ypperlig til pinnekjøtt og fårrikålgrøt. Sammen med rakefisk er det en vinner.
- ⤴ Serveringstemp. 6-10 grader.



Stein øl:

- ⤴ Indian Pale Ale med humlesmaker som utfyller/overlapper hverandre til en smaksopplevelse mange liker, andre må lære seg å like disse.
- ⤴ Passer godt til kraftige og smakfulle retter, men nytes gjerne alene.
- ⤴ Serveringstemp. 10 grader.



Red Ale:

- ⤴ Med sin fine rødlige farge og runde smaker er dette en øl man må «studere» mens man drikker den.
- ⤴ Passer fint sammen med forskjellige typer ost. Kan også nytes alene.
- ⤴ Serveringstemp. 8-9 grader.



Follebus sorte gull:

- ⤴ Stout er mørkt øl med smaker som har hint av kaffe/sjokolade.
- ⤴ Dessert øl som bare må nytes gjerne sammen med mørk sjokolade eller sjokoladekake. Den går også fint sammen med vellagrede oster.
- ⤴ Serveringstemp. 10-12 grader.



7null4 juleøl (sesong øl)

- ⤴ Vårt juleøl er brygget på Ale malt. Vi har brukt blåbær, einebær og kokt vørteren med Einkråkå. Humle tilsetningen er nøye utvalgt. Dette er hovedbasen så får vi se om bryggerinissen lurer oppi noen andre julesmaker.
- ⤴ Passer selvsagt til all julemat fra ribbe til pinnekjøtt. (itte attåt julegrauten da meinn)
- ⤴ Serveringstemp. 8-10 grader.



Vil gjøre oppmerksom på serveringstemperaturene er valgfrie, liker en best kaldt øl så drikker man kaldt øl.

For å nyte ølets smak og aroma, frigis disse best om det er temperert.