

JERNTEPPET

— *øfestival* —

HAMMERFEST

— *18. - 19. august* —

**Meny
&
program**

PROGRAM

Torsdag 17. august

Kl 18:00 – 20:00: Ølsmaking: 7 Fjell

Fredag 18. august

16:00 – 23:00: Bryggeriene serverer smaksprøver i festivalteltet

16:00 – 18:00: 3 retters middag: Wild Beer vs Kinn

Sted: Du Verden Matbar

20:30 - 23:00: Live musikk // Thranes Trio // Fallen Angels

16:00 - 03:00: Baren på Jernteppet holder åpent.

22:00 - 03:00: Bakteppet Cocktailbar serverer nydelige cocktails

Lørdag 19. august

10:00 – 16:00: Bryggekurs med fokus på prosessen og håndverket

Kursholder er Bjørn Harald Færøvik, Eik & Tid.

14:00 – 15:00: Ølyoga med Lervig

Yogatimen ledes av Anita fra Yogateget.

16:00 – 23:00: Bryggeriene serverer smaksprøver i festivalteltet.

16:00 – 18:00: 3 retters middag: Haandbryggeriet vs Berentsens

Sted: Du Verden Matbar

19:00: Vinneren av hjemmebryggingskonkurransen offentliggjøres

20:30 - 23:00: Live musikk // Thranes Trio // Fallen Angels

16:00 - 03:00: Baren på Jernteppet holder åpent.

22:00 - 03:00: Bakteppet Cocktailbar serverer nydelige cocktails

HVORDAN FUNKER DETTE?

Alle som kjøper "startpakke" mottar ett smaksglass, 3 polletter, denne menyen og gratis inngang resten av kvelden.

For å få smaksprøve hos bryggeriene så trenger du en pollett og et smaksglass. Det blir kun servert smaksprøver i det offisielle smaksglasset, og alle smaksprøvene koster 1 pollett. Mat kjøpes også for polletter (se meny lenger bak).

Smaksglasset kan skylles mellom hver smaking på glasskyllestasjonen som du finner på platten.

Når du er fri for polletter, så kan nye kjøpes i hovedbaren på Jernteppet. 1 pollett = 25 kroner.



Jernteppets ølmeny er nå blitt heldigitalisert på appen UNTAPPD. Der vil du til enhver tid finne en oppdatert oversikt over hva vi har inne av øl.

På UNTAPPD kan du også holde oversikt over øl du har smakt, dele dine vurderinger av øl med dine venner og sjekke inn på Jernteppet.

Last ned UNTAPPD på Google Play og App Store.

Monkey Brew

Navn	Alk.	Smaksnotat
Pavlov Porter	7,5	_____
Demon Box, Im.stout	11,5	_____
Session Darwin, IPA	4,7	_____
Plato pale, pale ale	6,0	_____

Eiker Ølfabrikk

Navn	Alk.	Smaksnotat
Hylleblomst, wit	5,7	_____
Mocca, stout	4,7	_____
Melkestout	5,5	_____
IPA	6,6	_____
Floral bitter	4,7	_____
Blond	4,7	_____
Bringebær, fruktøl	4,6	_____

Austmann

Navn	Alk.	Smaksnotat
La Shaman, stout	8	_____
Hoppy blonde	4,5	_____
Saphed White IPA	7,6	_____
Georgia Peach sour	5,1	_____
Boxfresh Double IPA	8,1	_____

Haandbryggeriet

Navn	Alk.	Smaksnotat
Raspberry export stout	7,6	_____
Varangerfjord Imp.stout		_____
Fyr & Flamme Am. ipa	6,5	_____
Båtripa Am. ipa	5,7	_____
Out of Haand, saison	6,4	_____
Tindbic, sour	8	_____

The Wild Beer Co

Navn	Alk.	Smaksnotat
Puritan, NE IPA	5,7	_____
Of the Sea, sour	7	_____
Modus, sour	7	_____
Sourdough, berliner	3,6	_____

Graff Brygghus

Navn	Alk.	Smaksnotat
Reformator, doppebock	8,8	_____
Red Head, red Ale	6	_____
Lupulicious, NE-Pale Ale	5,5	_____
Monkey Island 2, NEIPA	6.5	_____
Juicy Delight, NEIPA	6,5	_____

Lervig Akitiebryggeri

Navn	Alk.	Smaksnotat
Orange Velvet, IPA	5,5	_____
Hazy Days, pale ale	4,7	_____
Lucky Jack Ex. Hard, IPA	6	_____
Luck Jack, pale ale	4,7	_____
Konrad Stout, imp.stout	10,4	_____
Lawless, saison	6,55	_____
Saison	6,6	_____
Check in IPA	6	_____
Tasty Juice, NE IPA	6	_____
Passion Tang, surøl	7	_____
Perler for svin, NE IPA	6,3	_____
Unfiltered, pils	4,5	_____

Kinn Bryggeri

Navn	Alk.	Smaksnotat
Rekved nr 5, surøl	10	_____
Presestonen, porter	5,7	_____
Humlesaft, NE IPA	7,5	_____
Kvitskum, hefeweissen	5,5	_____
Brottsjø, IPAx2	8,5	_____
Rekved nr 3, saison	6,5	_____
Slåtteøl, saison	6	_____
Murar, pils	5,5	_____
Ivar Aasen, Barleywine	10,5	_____

7 Fjell Bryggeri

Navn	Alk.	Smaksnotat
Småtøs American Blond	4,7	_____
Håndverkspils	4,7	_____
Republikken Pale Ale	4,7	_____
Møllaren Citrus Wit	4,7	_____
Kjuagutt Amber Ale	4,7	_____
Tjommi Pale Ale	6	_____
Laibikk sour	5,5	_____
Gateway Addictive IPA	6	_____
Ulriken DIPA	8,5	_____
Rett i Nebbet DIPA	8	_____
Hanseaten Altbier	6	_____
Slit´an Saison.	6,5	_____
Kniksen IRA	6,8	_____

Eik & Tid

Navn	Alk.	Smaksnotat
Rå, surøl	5	_____
Myr, surøl	7,9	_____
Hagen, surøl	5,8	_____

Kaapse Brouwers

Navn	Alk.	Smaksnotat
Carrie, IPA	6,5	_____
Karel, pale ale	4,9	_____
Jaapie, Double red ale	9,4	_____
Andie, India Pale lager	10,5	_____
Cheeky Kamille, amber	5,2	_____
Noor, brown ale	4,5	_____
Gozer, Imp. Stout	9,8	_____

Berentsens

Navn	Alk.	Smaksnotat
Sorte Får, stout	4,7	_____
Neptun, wit	4,7	_____
Skumring, br. ale	4,7	_____
RAV, amber ale	4,7	_____
Bombay, IPA	7	_____
Black Bull, black IPA	5,5	_____
Stelliger Divum	19	_____
JuleFnugg	6,5	_____
Raisin' the stakes	8,5	_____
Saison Classic	4,7	_____
Bringebær saison	4,7	_____
Cloudberry, gose	7,5	_____
Kølsj, kölsch	5,2	_____

Alkoholfritt

Smaksprøver serveres fra hovedbaren.

Navn	Alk.	Smaksnotat
Clausthaler pale lager		_____
Clausthaler weizen		_____
Brewdog Nanny State		_____

LIVE MUSIKK

Fredag 18. august

Lørdag 19. august

Fra kl 20:30

Bandene spiller ett sett hver, begge dagene.

Fallen Angels

Roots trio med ringreven Ørnulf "Gutte" Johannessen på vokal og gitar. Trioen leverer country og bluesperler i egne tolkninger. Multi-instrumentalist Ulf Hustad (munnsspill, piano, mandolin og trekkspill) utgjør sammen med Torbjørn Johansen (bass) resten av bandet.

Thranes Trio

Jan-Hugo Thrane på sang/gitar tar over stafettpinnen fra Ørnulf, og byr på et variert låtmateriale fra inn og utland. Her snakker vi om alt fra lavmælte viser til mer up-tempo rock. Med seg på laget har han ølfestivalens eget "husband", Ulf og Torbjørn.

SULTEN?

Viltgryte med ris

Kjøttdeig av elg/rein med rotgrønnsaker, ris og saus.

6 bonger (150 kr)

Hval wraps

Stekt hvalkjøtt med salat og hvitløksdressing servert i wraps.

5 bonger (125 kr)

Laksesuppe av villaks

5 bonger (125 kr)

Festivalmaten leveres av:



FESTIVALMINNER

Hettejakke	450 kr
T-skjorte 2017	200 kr
T-skjorte 2015	100 kr

JERNTEPPET
ølfestival
HAMMERFEST

3 RETTERS MIDDAG

Wild Beer vs Kinn Bryggeri

Fredag 18. august 16:00 - 18:00

Du Verden Matbar

Lokal spekeskinke med pepperrot, flatbrød, hengt
rømme og rødløk

Allergener: mel, melk

Wild Beer Tepache Kinn Slåtteøl

(surøl) (saison)

Bakt sei, byggrynsrisotto (med gulrotpuré vendt inn) grillet gulrot,
syltet løk, erter og persilleolje

Allergener: fisk, soya, bygg, sulfitt, melk

Wild Beer Ninkasi Kinn Murar

(saison) (lys lager)

Krydderbakte plommer med rugchips og hvit Kjerringøy

Allergener: melk, nøtter, mel

Wild Beer Beyond Modus Kinn Ivar Aasen

(flanders red ale) (barley wine)

Pris 550 kr (ink billettavgift) Kjøpes: jernteppet.ticketco.no

Billettene må kjøpes før onsdag 16.juli kl 1200

3 retter...2 bryggerier...1 vinner...
Du bestemmer!

3 RETTERS MIDDAG

Berentsens vs Haandbryggeriet

Lørdag 19. august 16:00 - 18:00

Du Verden Matbar

Tartar av bakte rødbeter med estragonmajones, solsikkekjerner og rugsmuler

Allergener: sennep, egg, melk, mel, nøtter

Berentsens Saison Classic Haandbryggeriet Ardenne Blond
(saison) (saison)



Langtidsbakt oksebryst med selleripure, grønnkål, sopp og sauce bordelaise med persille og moreller

Allergener: melk, sulfitt

Berentsens Stelliger Divum Haandbryggeriet Haandkvartett
(dobbelbock) (quadrupel)



Fløterand med krydrede plommer, kakesmuler og pistasj

Allergener: melk, egg, mel, pistasj

Berentsens Stelliger Divum Haandbryggeriet Tindbic
(quadrupel eisbock) (surøl)

du verden
matbar

3 retter...2 bryggerier...1 vinner...
Du bestemmer!

Takk til alle bryggeriene



Takk til våre sponsorer!

