

Lovløs Original Cider

Lovløs cider er brygget etter en ni måneder gammel oppskrift. Vi begynte med fem liter i en kjellerbod i Tøyenhagen borettslag.

Med god hjelp fra cidermakeren Åge i Balestrand, har vi nå brygget 10 000 liter.

Håper du liker den. Vi kan seriøst ikke drikke opp alt selv.

Alkohol: 6 %
Volum: 0.5
Varetype: Sider
Type: Sider
Land: Norge
Råvarer:

Epler fra Sognefrukt i Leikanger, gjær og litt sukker. Ingenting annet.

EPD nr: 6245856
Cuveco nr: 9082769
Vinmonopol nr.: 5396102

Til salg gjennom: Horeca/Vinmonopolet

Produsent - Lovløs

Vi satt i London, drakk Bulmers og diskuterte hvorfor nordmenn drakk så mye britisk, industriprodusert cider når vi har så gode epler i Norge. Så kjøpte vi en bok om ciderproduksjon, satte 15 liter eplemost til gjæring i en kjeller på Tøyen og ble overrasket over hvor godt resultatet smakte.

Noen måneder senere dro vi til Hardanger og Sogn for å se om vi fant noen som kunne hjelpe oss med å skalere opp. Vi fant Åge Eitungjerde i Balestrand, som driver Balholm og har laget cider i mange år.

Et par måneder senere satt vi der med 2000 flasker på City Self Storage på Torshov og kom på at vi ikke hadde noe kunnskap om hvordan man selger til utesteder. Vi fylte fjellrevenssekken med smaksprøver og startet med Pauls Boutique. Paul likte den og kjøpte 2 kasser. Vi visste ikke helt hva vi skulle tro. Turen gikk videre til Gaasa, Postkontoret, Tøyengata Bodega m.m og alle ville ha. Det var åpenbart et marked for en norskprodusert cider uten kunstige tilsetninger.

Nå drikkes det ca. 30.000 liter i året av vår digge, norske cider på pøbber, restauranter og i de tusen hjem. Vi har fire ulike cidere som alle er laget med ren eplemost fra norske epler. Ring 3 med epler fra innafor Ring 3 i Oslo, Østkyst med epler fra Østlandet, Lovløs Original med epler fra Sogn og Lovløs Kvelertak med epler fra Rogaland.

Les mer: <http://www.xn--lovløs-yua.no/>

CASK



LOVLØS
ET SLAGS BRYGGERI