

Våra egna öl!

Månens Pale Ale (Sigtuna Bryggerhus/Eskilstuna Ölkultur/Buxton Brewery)

Vår första öl som lanserades i mars 2008, bryggd av Sigtuna Bryggerhus och blev snabbt vår husöl. Bryggmästare Mattias Hammenlind tog fram receptet som bestod av tre sorters amerikansk humle samt smaksättning med grapefruktskal. I oktober 2011 började Månens Pale Ale att bryggas hos Eskilstuna Ölkultur, små justeringar gjordes i receptet men grunden var densamma. I april 2014 fortsatte vi utvecklingen av ölen och engelska Buxton Brewery fick i uppdrag att leverera nästa brygd. Amerikanska humlesorterna Cascade och Simcoe tillsammans med Galaxy från Australien utgjorde humlebas. Batch 2 kom i januari 2015, då hade man ökat mängden Galaxy en aning för att få en större tropisk arom. Batch 4 kom i september 2016 och bryggdes med mango.

Månens 099 Barley Wine (Sigtuna Bryggerhus)

En exklusiv barley wine på 13% som presenterades 2009. Lagrat i vårt eget Mackmyrafat med serienummer 099. Endast 65 numrerade flaskor tappades.

Månens Celebration Pale Ale (Eskilstuna Ölkultur)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. Lite starkare (5,4%) och fylligare än vår vanliga Pale Ale men grunden var densamma.

Månens Amber Ale (Fjäderholmarnas Bryggeri)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En öl som har kommit att bli en succé och har bryggts flera gånger om efter första lanseringen. Denna bärnstensfärgade ale har blivit en storsäljare i baren med sin välbalanserade maltiga sötma. Bryggdes tidigare av Dugges och Stockholm Brewing Company men nu av Fjäderholmarnas Bryggeri.

Månens Citrus Weisse (Ängö Kvartersbryggeri/Beer Here)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. Veteöl bryggd med Hallertau- och Amarillohumle samt smaksatt med limeskal. Serveras på fat under de varma månaderna. 2016 bryggdes den av Beer Here

Man in the Moon Bourbon IPA (Amager Bryggerhus)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En IPA av west coast-typ bryggd med fyra sorters amerikansk humle samt japansk Sorachi Ace. I brygden har man sedan tillsatt ekspån som legat i bourbon i flera dygn.

Black Moon Imperial Stout (Mikkeller)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En bourbonfatslagrad imperial stout. Tappades bara på fat.

Eclipse Pils (Beer Here)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. Bryggd som en kellerbier, alltså ofiltrerad och med tysk och amerikansk humle.

Man in the Moon Double IPA (Beerbliotek)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En dubbel-IPA på 8,5% bryggd med humle enbart från Nya Zeeland och Australien. Denna öl blev riktigt populär och seglade upp som en av Göteborgsbryggeriets högst rankade öl.

Man in the Moon Vanilla Double Brown (CAP)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. Gjord i väldigt limiterad utgåva. Brown ale bryggd med vaniljböner.

Rubus Blackberry Sour Ale (Brekeriet)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En sour ale bryggd med vildjäst och efterjäst med björnbär.

Xiyar Cucumber Saison (Brekeriet)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En saison bryggd med vildjäst och efterjäst med färska gurkor.

Man in the Moon Barrel Aged Anniversary Imperial Brown Ale (Nøgne)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En imperial brown ale på 10% som lagrats i specialrostade amerikanska ekfat. En riktig dessertöl. Fanns endast i limiterad utgåva på fat.

Stronzo Man in the Moon 20th Anniversary Imperial Stout (Stronzo)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. En maffig imperial stout bryggd med katrinplommon, russin, dadlar och fikonsom flamberats i årgångsrom. Lagrad fem månader i portvinsfat. Stronzos högst rankade öl.

Man in the Moon Ekfatslagrad Dragets Kanal DIPA (Nynäshamns Ångbryggeri)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. Tappad på ett (1) 15-litersfat. Dubbel-IPA lagrad i vårt eget Mackmyrafat (bourbon) där det sedan tidigare legat barley wine.

Man in the Moon Ekfatslagrad Bötet Barley Wine (Nynäshamns Ångbryggeri)

Bryggd för vårt 20-årsjubileum. Tappad på ett (1) 15-litersfat. Barley Wine lagrad i vårt eget Mackmyrafat (bourbon). Nominerad till Sveriges bästa öl 2014.

Man in the Moon Barrel Aged Treebeard Imperial Brown (Nøgne ø)

Bryggd 2016. En imperial brown ale (10%) bryggd med muscovadosocker och lagrad på ek och cypress. Finns bara på fat.

Hawkshead XXV Barrel Aged Coconut Vanilla Barley Wine (Hawkshead Brewery)

Bryggd 2019 för vårt 25-årsjubileum. Barley Wine med kokos och vanilj och lagrad på whiskyfat.

Nøgne Black Moon Rising Imperial Stout (Nøgne ø)

Bryggd 2019 för vårt 25-års jubileum. Kryddad Imperial Stout lagrad 9 månader i bourbonfat.

Buxton Malaphor Blueberry Sour IPA (Buxton Brewery)

Bryggd 2019 för vårt 25-års jubileum.

Fjäderholmarna Månens Oaked Celebration Amber Ale (Fjäderholmarnas Bryggeri)

Bryggd 2019 för vårt 25-års jubileum. Specialversion av vår Amber Ale.

Brekeriet Red Weasel Barrel Aged Sour (Brekeriet)

Bryggd 2019 för vårt 25-års jubileum. Sour Ale med svarta vinbär och körsbär lagrad i rödvinsfat i 18 månader.

Nynäshamns Man in the Moon's Bourbonfatslagrade Bötet Barley Wine 2019

Bryggd 2019 för vårt 25-års jubileum.

Nynäshamns Man in the Moon's Sherryfatslagrade Imperial Stout 2019

Bryggd 2019 för vårt 25-års jubileum.