



Allmän beskrivning:

Den dramatiska IPA:n är uppkallad efter den distinkta smaken av amerikansk humle och som därmed gör ölen lite dramatisk, men också efter en del av den verksamhet som bedrivs här i området. Ölen kokas med dvärghumletypen Azacca som är döpt efter den Haitiska jordbruksguden och torrhumlas sedan med Amarillo.

Smaken är fruktig och besk med medelstor kropp. Fruktsmakerna drar åt persika, mango och ananas.

Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 5-8 C

Vid lägre serveringstemperatur reduceras smakerna.

Serveringstips:

Passar bra som sällskapsöl. Pova gärna till en ananas- eller mangosorbé.

Produktfakta

Öltyp:	Amerikansk IPA
Alkoholhalt:	6 %
Utseende och färg:	Orange
Doft:	Söta, tropiska frukter
Smak:	Smaken är fruktig och besk. Fruktsmakerna drar åt persika, mango och annanas. Medelstor kropp
Munkänsla:	Fyllig och söt-besk
Beska:	Medel
Fyllighet:	Medelstor
Ingredienser:	Kornmalt, jäst, humle och vatten

Fördjupad produktfakta

OG:	1.060
FG:	1.010
IBU:	60
EBC:	40
Maltsorter:	Pilsnermalt och Caraaroma
Humlesorter:	Azacca och Amarillo
Jästsart:	Safale American US-05
Kolsyra:	Forcerad
Bryggd av:	Robert Lagergren