



Allmän beskrivning:

Gäddvikens pilsner är en utmärkt matöl som passar till det mesta. Den tar inte över, utan kompletterar och lyfter smakerna från maten. Smaken är len och maltig, med viss beska från den tjeckiska ädelhumlen Saaz.

Ölet är döpt efter området Gäddviken som bryggeriet befinner sig i. Tidigare (innan 1600-talets mitt) var detta även namnet på den vik som går under Svindersviksbron och förbi bryggeriet, men som sedan döptes om till Svindersviken efter den holländske köpmannen Johan Van Swindern.

Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 7-9 C

Vid lägre serveringstemperatur reduceras smakerna.

Serveringstips:

Passar bra till all typ av mat.

Produktfakta

Öltyp:	Pilsner
Alkoholhalt:	4,5 %
Utseende och färg:	Gyllengul
Doft:	Maltig, med inslagg av hö.
Smak:	Frisk, maltig och brödig.
Munkänsla:	Frisk
Beska:	Medel
Fyllighet:	Låg
Ingredienser:	Kornmalt, jäst, humle och vatten

Fördjupad produktfakta

OG:	1.050
FG:	1.010
IBU:	27
EBC:	5
Maltsorter:	Pilsnermalt
Humlesorter:	Saaz
Jästsart:	Saflager w34/70
Kolsyra:	Forcerad
Bryggd av:	Robert Lagergren