



Allmän beskrivning:

Kaffebackens Cream stout är en havrestout. Receptet baserar sig på den havrestout som vi vann silver med i klassen "Mild stout och porter" under SM i hembryggd öl 2015.

Ölet är döpt efter Kaffebacken som är en del av Värmdöleden som slingrar sig bredvid Gäddviken, alldeles intill bryggeriet. Vägremsan fick sitt namn efter dofterna från nyrostade kaffeböner från Kooperativa förbundets kafferosteri som producerade Cirkelkaffe här under 1970-90-talet.

Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 9-12 C

Vid lägre serveringstemperatur reduceras smakerna.

Serveringstips:

Passar bra till ostron och musslor eller sällskapsdryck. Prova den gärna till en kakaobaserad efterrätt.

Produktfakta

Öltyp:	Cream stout/Milk stout
Alkoholhalt:	5,9 %
Utseende och färg:	Mörkbrun, ljusbrun skumkrona
Doft:	Mörk choklad, kaffe, sirap och havre
Smak:	Mörk choklad, havre och gräddlikör
Munkänsla:	Len och krämig
Beska:	Medel
Fyllighet:	Medelstor
Ingredienser:	Kornmalt, jäst, humle, havre, laktos och vatten