



Allmän beskrivning:

Smaken är frisk, besk och fruktig och besk med liten kropp. Fruktsmakerna drar åt ananas och mango. Ölen kokas med dvärghumletypen Azacca som är döpt efter den Haitiska jordbruksguden och torrhumlas sedan med Amarillo.

Ölen är uppkallad efter vackra Kvarnholmen som ligger intill bryggeriet och är en "lättare version" av den Dramatiska IPA:n.

Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 5-8 C

Vid lägre serveringstemperatur reduceras smakerna.

Serveringstips:

Passar bra som allmän törstsläckare.

Produktfakta

Öltyp:	Session IPA
Alkoholhalt:	2,0 %
Utseende och färg:	Orange
Doft:	Tropiska frukter såsom ananas och mango
Smak:	Smaken är fruktig och besk. Fruktsmakerna drar åt persika och mango. Liten kropp.
Munkänsla:	Tunn något söt och besk
Beska:	Hög
Fyllighet:	Liten
Ingredienser:	Kornmalt, jäst, humle och vatten

Fördjupad produktfakta

OG:	1.035
FG:	1.020
IBU:	100
EBC:	19
Maltsorter:	Pilsnermalt, Caraaroma, Carapils, Münchnermalt
Humlesorter:	Azacca och Amarillo
Jästsart:	Safale American US-05
Kolsyra:	Forcerad
Bryggd av:	Robert Lagergren