



ANARKIST SERIEN

RED NOSES

DÅBSATTEST

CRAFT - SÆSON

RED NOSES



ALK. 5,5% / IBU 25 / EBC 35

MALTE: Maris Otter Malt, Rye Malt, CaraRed, CaraRye, CaraAroma, Havreflager.

HUMLER: East Kent Golding [UK], Simcoe [US], Galaxy [AUS].

IDÉ OG BAGGRUND:

I år laver vi en juleøl i mere klassisk forstand, skabt til at passe til den danske julemad. Vi har dog bevaret det anarkistiske twist. Det har vi gjort ved at give denne rug baserede Red Ale et skud tranebær. Brugen af rug er som skabt til at ledsage rugbrød, og den generelle malt og humlesammensætning gør, at denne øl, kommer til at være helt perfekt til den danske julemad.

UDSEENDE:

Let uklar, med et rødtligt skær og hvidt skum.

DUFT:

Ristet toast, korn, bær og frugter.

SMAG OG MUNDFYLDE:

Lækker fyldig maldrevet smag med en god balanceret bitterhed.

FOOD MATCH:

Fantastisk ledsager til julens retter. Særligt kødretterne til frokostbordet, anden og grisen.

HELHED:

Maldrevet juleøl, med frugtige note fra både rug og tranebær.

DET SKRIVER DU PÅ DIN KRIDTTAVLE:

Bryggeri/Brand: Anarkist **Navn:** Red Noses **Øltype:** Craft - Sæson

Alkoholprocent: 5,5% **IBU:** 25 **EBC:** 35