



Julebryg

BREWING CERTIFICATE



Nørrebro's Julebryg



Julebryg

DANSK JULEBRYG

ALC. ABV IBU EBC

7.0% 15 45

Lanceret tilbage i 2003, året hvor Nørrebro Bryghus åbnede, blev denne unikke julebryg udviklet af brygmester Anders Kissmeyer, som tog udgangspunkt i den bryggemæssige frihed, der lå i at dansk julebryg ikke er nogen fast ølstil, men blot en tradition knyttet til årstiden. Det blev til en mørk og fyldig ale, der var smagssat med frisk ingefær og nelliker og pyntet med et stejf af amerikansk aromahumle.

MALTS / Pilsner malt, Wheat malt, Rye malt, Carafa malt, Cara hell malt

HOPS / Cascade, Ingefær, Juice og Nellikker

UDSEENDE / Mahogni-brun, ufiltreret med lyst cremefarvet skum

DUFT / Markant juleduft båret af nelliker og ingefær på en baggrund af de karamelliserede malte.

SMAG OG MUNDFYLDE / Fyldig og kompleks, intens, let syrlig og sødmefuld smag, domineret af maltens karamel og tørret frugt samt den tilsatte ingefær og nelliker. Krydret eftersmag med en let bitter finish

FOOD MATCH / Nørrebro's Julebryg er skabt som en ledsager til den danske julemad. Både ande- og flæskesteg samt til de lune fristelser og osten på julebordet

HELHED / En mørk fyldig jule ale båret af en behagelig sødme med en let krydret og bitter finish, der gør den perfekt til julens mad

100%
ØKOLOGISK

