



Bombay IPA
BREWING CERTIFICATE



Bombay IPA



Bombay IPA

WEST COAST IPA

ALC. ABV IBU EBC

6.5% 43 23

Bombay IPA er brygget siden Nørrebro Bryghus' åbning i 2003. Under det oprindelige navn 'Bombay Pale Ale', var den oprindeligt brygget som en traditionel britisk IPA udelukkende på engelske malte og humler. Siden er denne klassiker blevet omdøbt til Bombay IPA og samtidig blevet moderniseret med en lettere maltblanding og smagssætning med amerikanske aromahumler.

MALTS / Pilsner malt,
Munich malt

HOPS / Simcoe, Cascade

UDSEENDE / Dybt gylden,
ufiltreret og lyst creme-
farvet skum

DUFT / Tydeligt humlet
aroma med kompleks
krydring og klare
citrusnoter med en let
maltkarakter i baggrun-
den

SMAG OG MUNDFYLDE /
Meget fyldig, halvtør og
afrundet smag båret af både
frugtig humlekarakter og
dyb maltbund. Markant,
men balanceret bitterhed.
Lang, kompleks eftersmag
med både malt og humle

FOOD MATCH / Bombay IPA
er ideel til asiatisk og
mexicansk mad, kraftige
retter med svinekød,
smagfulde fyldige salater og
tørre, smagsrige oste

HELHED / En renfærdig,
harmonisk og letdrikkelig
IPA af west coast typen
med en kompleks
krydring og klare citrus
noter

100%
ØKOLOGISK

