



Go To IPA

CAN

Art.nummer 9047410

Pris exklusive moms 19,92

Storlek 330 ml

Varukategori Öl

Smaktyp Session IPA

Producent Stone Brewing

Land Tyskland

Region

Råvaror Kornmalt, Humle: Ahtanum, Amarillo, Cascade, Chinook, Citra, Crystal, Magnum, Mosaic, Sterling, Hopsteiner 06300

Alkoholhalt 4,5 %

Smakbeskrivning

Mycket humlearomatisk doft med tydligt fruktiga toner av tropisk frukt, ananas, persika och lime med liten maltighet och inslag av kåda. I smaken kommer humlearomerna igen tydligt, uppbackade av liten maltighet och tydlig kvardröjande beska. IBU's 65/100

Serveringstips

Rejält kryddade, gärna grillade rätter av ljust kött och fisk, ceviche och ostron. En schysst smakexplosion får du med en bit vällagrad parmesan och till mildare vegetarisk curry

Övrigt

Bland Stones kännetecken är att de alltid lyckas få ut det bästa av humlen och gör stark öl där alkoholen är integrerad och smakbärande men inte överdrivet märkbar (i doft och smak). Därför var det en utmaning för dem att göra en öl med deras kännetecknande humlekaraktär men med lägre alkoholhalt. En öl mer av vardagskaraktär än deras vanliga bomber, väl medvetna om att de kanske i högre grad kräver ett speciellt tillfälle. Att alkohol är en smakbärare är ett faktum så för att Stone skulle få till den smakladdade produkt alla "Stoners" förväntar sig av dem har de använt en teknik kallad hopbursting. Den går i korthet ut på att kopiösa mängder humle tillsätts mot slutet av koket, skillnaden mot vanlig- och torrhumling är tidpunkten humlen tillsätts.