



# Hakituri

## Organic Pils CAN

**Art.nummer** 9047419

**Pris exklusive moms** 20,90

**Storlek** 330 ml

**Varukategori** Öl

**Smaktyp** Vålhumlad lager

**Producent** Garage Project

**Land** Nya Zeeland

**Region**

**Alkoholhalt** 5,4%

### Smakbeskrivning

Något diskret men nyanserad doft med inslag av kex, rosa grapefrukt och finstämda toner av gräs och tropiska frukter. Relativt lätt, något brödig, krispigt torr smak med tydlig men inte dominerande beska och harmoniserande fruktighet. Ej helt klar färg.

### Övrigt

Garage Project ligger i Aro i Wellington och drivs av bröderna Pete och Ian Gillespie och Jos Ruffel. Pete Gillespie är bryggmästare. Bryggeriet är inrymt i en lokal, tidigare använd av kvinnliga racerföraren Sybil Lupp som Jaguar-verkstad och garage. De flyttade in 2011 och startade bryggningen i mycket liten skala, deras första bryggeriverk rymde 50 liter. Successivt har produktionen ökat och större bryggeriverk köpts in. Då lokalerna var i risigt skick och nedgångna var "projektet" från början att överhuvudtaget få igång produktionen. Idag, när de har hela produktionsapparaten igång och dessutom en egen pub är projektet mer esoteriskt. Nu handlar det om att inte stagnera kreativt utan fortsätta komma på nya smakliga sätt att koppla ihop humle, malt och vatten. Ett till synes enkelt recept men lika fantastiskt föränderligt som musik. Chili, ingefära, rabarber, vanilj, jasmint, iris-rot. Inte mycket är Garage Project främmande att smaksätta och brygga med. Vid första anblicken kan deras produktion verka spretig men för dem handlar det om att inte lägga band på fantasin och inte erkänna några ramar för vad som går att göra. De flesta idéer kommer ur deras egna huvuden men de är inte främmande för att ta in intryck utifrån, så samarbeten förekommer. Inte heller är de främmande för att rikta sig till olika målgrupper exempelvis tar man fram en särskild öl för årliga Burger Wellington Challenge och man har även tagit fram en öl till Kungliga nyzeeländska baletten.