

OverWorks Rypereiret Fatlagret Tyttebærsurøl 20L KeyKeg

Tilgjengelig fra: januar 2021

Denne collaben mellom OverWorks og CASK, vår samarbeidspartner i Norge, er en spontanfermentert øl med selvhøstede eine- og tyttebær. 70 kilo bær ble plukket i løpet av en tredagers tur i den norske fjellheimen, og deretter smuglet over til OverWorks. Der ble de ikke bare brukt i ølet, men også til å dyrke frem kulturen brukt til å fermentere ølet.

Med lagring i akevittfat og en solid mengde eine- og tyttebær, er dette ølet virkelig en smak av Norge.

Alkohol: 6.5 %
Volum: 20
Varetype: Øl
Type: Surøl
Land: Skottland

Cuveco nr: 8007179

Til salg gjennom: Horeca

Produsent - BrewDog

Balmacassie Industrial Estate, Ellon, Aberdeenshire, AB41 8BX Scotland.

BrewDog ble etablert i 2007 av de tre kompisene James Watt, Martin Dickie og hunden Simcoe. De hadde sett seg lei på det kommersielle ølet som var å oppdrive i Skotland og startet med hjemmebrygging i garasjen. Med inspirasjon fra amerikanske ølbryggeri, laget de rike humle-drevene øl som raskt slo an.

De to kameratene fikk tidlig problemer med å møte etterspørselen og uten annen sikkerhet enn en god ide, gikk de til banken for å låne penger. Lånet ble innvilget, bryggeriutstyr kjøpt og resten er historie.

I 2012 vokste de ut av bryggeriet i Fraserburgh og åpnet et større produksjonsbryggeri finansiert gjennom "Equity for Punks"-programmet. I 2017 åpnet også et søsterbryggeri i Columbus, USA. BrewDog er i dag Skottlands største uavhengige bryggeri og fortsetter å utfordre og utvikle kjente ølstiler og teknikker.

Les mer: <https://www.brewdog.com/>

CASK

