

# Ægir Norsk IPA

Tilgjengelig fra: januar 2023

Norsk IPA med både markant humleprofil og god maltsødme. Malt er den viktige ryggraden i alle typer øl og her er det kun brukt norsk malt frå Bondak Malt i Trøndelag.

IPA er vorten ein populær ølstil og kjem i mange ulike variantar med ein ting felles: ein markant humleprofil. Samstundes må me ikkje gløyme malten, den viktige ryggraden i alle typer øl. I dette ølet er det kun brukt norsk malt frå dei lidenskapelege folka bak Bondak Malt i Trøndelag. Resultatet er ein god kompleksitet saman med nydelege smakar og aromaer frå fem ulike humletypar. Trives både i eige selskap og saman med grilla kjøt og godt krydra mat. Tilrådd serveringstemperatur 6-8°C.

Alkohol: 4.7 %

Volum: 0.44

Varetype: Øl

Type: India Pale Ale

Land: Norge

EPD nr: 6052195

Cuveco nr: 9080916

Til salg gjennom: Dagligvare/Horeca

## Produsent - Ægir Bryggeri

Flåmsbrygga, 5742 Flåm

Ægir Bryggeri er et håndverksbryggeri som holder til mellom fjord og fjell i fagre Flåm. De brygger et mangfold av typeriktige ølsorter, utforsker stadig nye smaker og er opptatt av å lage godt øl til alle typer mat. Bryggeriet ble etablert i 2007 og har navn etter jotunen Ægir fra norrøn mytologi – i følge allfader Odin den beste ølbryggaren i verden. Siden starten med pub og bryggeri i ett, har etterspørselen etter Ægir-øl skutt i været i hele landet, samt i eksportmarkeder som Sverige, England og USA. I 2012 utvidet Ægir med et nytt produksjonsbryggeri (kapasitet på opptil to millioner liter i året) og de har også et lite brenneri der de lager edle dråper i små og smakfulle parti. Oppskriften de følger, er like fullt den samme som alltid; friskt fjellvann, gode råvarer og sikker sans for de små detaljene som hever smaken.

# CASK

