

Wild Beer Sourdough

Løst basert på en Berliner Weisse er dette et samarbeidsprosjekt med Wild Beer og Hobbs House Bakery. En blanding av 24 ulike øl fra vinfat og 2 øl fra whiskyfat er dette ølet tilsatt surdeigsgjær. Dette gir et lett og syrlig, men likevel meget komplekst øl.

Smaksnotat:

Frisk med fin aroma av sitrus, rug og eple. Tydelige smaksnoter av sitron, yoghurt, fersken og brød.

Alkohol: 3.6 %

Volum: 0.33

Varetype: Øl

Type: Surøl

Land: England

EPD nr: 4067401

Cuveco nr: 8002232

Vinmonopol nr.: 8002232

Til salg gjennom: Dagligvare

Produsent - Wild Beer Co

Lower Westcombe Farm, Shepton Mallet BA4 6ER, United Kingdom

Wild Beer ble etablert i oktober 2012 av Andrew og Brett ved siden av et ysteri i Somerset. Interessen for Belgiske gårdsøl og ønsket om å leke mer i de baner, ble starten for bryggeriet. Wild Beer eksperimenterer med gjærstammer, fatlagring og blanding av forskjellige øl. De har blant annet kultivert villgjær fra frukthagene rundt bryggeriet (somerset wild) og brygger med en over 60 år gammel surdeigsgjær (sourdough) fra det lokale bakeriet.

Les mer: <http://www.wildbeerco.com/>

CASK

