

# Ægir Vetlebror Session IPA

Ein India Pale Ale-variant som er lystig og lett på foten. Vetlebror er omgjengeleg og oppstemt og gjev raust av seg sjølv. Her er både markant humlearoma, fruktig smaksrikdom og forfriskande tørr avrunding. God åleine, men trivst kanskje aller best i selskap med grilla kjøt eller asiatisk mat med litt krut i. Tilrådd serveringstemperatur 6-8°C.

Smaksnotat:

Gyllengul. Intens aroma med markant preg av humle. Tørt, forfriskende og smaksrikt med balansert bitterhet og maltsødme.

Alkohol: 4.7 %

Volum: 0.44

Varetype: Øl

Type: India Pale Ale

Land: Norge

EPD nr: 6038673

Cuveco nr: 9080904

Til salg gjennom: Dagligvare

## 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 millionar liter i året) og de har også et lite brenneri der de lager edle dråper i små og smakfulle parti. Oppskriften de følgjer, er like fullt den samme som alltid; friskt fjellvann, gode råvarer og sikker sans for de små detaljene som hever smaken.

# CASK

