



### **Type**

Kombination af lys trapstøl og amerikansk IPA, øko

### **Beskrivelse**

Vores Forårs Bryg er brygget af Herslev bygmalt, tilsat lidt hvedemalt. Det er en overgæret øl, som har det hele: flot gylden i farven, frisk og frugtig i duft og smag med stor fylde og styrke. Der er en perfekt balance mellem sødme og tilpas bitterhed i smagen, med strejf af citrus fra Cascade-humle. Forårs Bryg er en stærk øl, en dejlig mundfuld der smager af mere.

### **Anvendelse**

Forårs Bryg er fortrinligt til forårets og påskens varme retter. Vi nyder den eksempelvis gerne til klassisk tilberedt lammekølle med myntegele og kartofler.



**Karaktertræk**

Duften af citrus

**Farve**

Korngul

**Bitterhed**

Høj, 60 IBU

**Sødme**

Sød

**Indbrygningspct**

22° plato

**Alkoholpct**

8,0 %

**Servering**

8-10 grader