



Type

Engelsk stout, øko

Beskrivelse

Økologisk Porter er en brygmæssig smeltedigel af maltsorterne münchener-malt, bygmalt og hvedemalt. Øllets flotte sorte farve kommer fra den ristede spelt, og balance og blødhed er skabt med engelsk chokolademalt og rørsukker. Skummet er tykt, stabilt og lyst nougatfarvet, og konsistensen fyldig og cremet. Duften nærmer sig mørk karamel, og smagen har noter af fuldmodne frugter, blommer, rosiner, en snert af mokka og en bitterhed som mørk chokolade. En afrundet og blød porter.

Anvendelse

Perfekt til kraftige retter med oksekød, og til stærke og smagfulde oste. Kan for eksempel serveres kølig som spændende og utraditionel ledsager til muffins og chokoladecake.



Karaktertræk

Blød konsistens og smag

Farve

Sort

Bitterhed

Mellem, 30 IBU

Sødme

Halvtør

Indbrygningspct

18° plato

Alkoholpct

6,5 %

Servering

8-12 grader