

FUR ALE

Øltype	Overgæret øl af typen Bitter & English Pale Ale.
---------------	--

Alkoholprocent	5,3 % vol.
-----------------------	-------------------

Udseende	FUR ALE har farve som rødgyldent rav. Rolig og klart øl, der småboblende har et tæt cremefarvet skum, der giver fine blonder med en lang holdbarhed.
-----------------	---

Duft	Fin velafbalancerede humle nuancer med en bund af ristet malt .
-------------	---

Smag	Aromatisk og frugtagtig med en fyldig bitterfrisk afrundet afslutning af humle .
-------------	--

Brygning	Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer. Engelsk inspireret Ale , der er brygget på 3 forskellige maltyper og 3 humletyper, som tilsættes af 3 gange. FUR ALE er brygget af vand fra Fur som er forædlet gennem tusinder af år. Langsomt er vandet sivet ned gennem moler, aflejret på havbunden for mere end 55 millioner år siden. Filtreret gennem 200 lag af vulkansk aske fra Nordatlantens åbning. Furvandet giver FUR øl den helt særlige, bløde karakter og er en af hemmelighederne i den fyldige, vedholdende skumkrone, der kendetegner bryggeriets øl. FUR ALE er uden tilsætningsstoffer. FUR ALE gærer i en uge ved en temperatur på 18 – 20° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. 4 uger ved 0° C . FUR ALE får en meget skånsom filtrering før tapning og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabilleder i øllet.
-----------------	---