

FUR BOCK

Øltype	Undergæret Lager af typen Bock.
Alkoholprocent	7,6 % vol.
Udseende	Fyldig cremefarvet skum med lang holdbarhed og fine blonder på glasset, der står over det klare og dybe ravgyldne øl.
Duft	Dyb maltet og fine oplevelser af humle .
Smag	Kraftig, rund maltet smag med den fyldige harmoniske afslutning af humlen .
Brygning	Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer. Tysk inspireret Bock , der er brygget på 3 forskellige malttyper, hvoraf den ene er en karamelmalt . FUR BOCK indeholder både klassisk tysk bitterhumle og aromahumle , som giver denne fine duft og velafbalancerede afslutning på smagsoplevelsen. FUR BOCK 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 BOCK er uden tilsætningsstoffer. FUR BOCK gærer i to uger ved en temperatur på 8 – 13° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. 8 uger ved 0° C . FUR BOCK får en meget skånsom filtrering før tapping og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabilleder i øllet.