

FUR HVEDE

Øltype	Overgæret øl af typen Hvede.
---------------	------------------------------

Alkoholprocent	5,6 % vol.
-----------------------	-------------------

Udseende	FUR HVEDE har farven som rødgyldent rav. Perlende og ufiltreret øl, der har et tæt cremefarvet skum, som har en lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset.
-----------------	--

Duft	Kraftig, men velafbalanceret, duft af frugt og banan .
-------------	--

Smag	Frisk aromatisk og frugtagtig smag af banan med en let syrlig afrunding.
-------------	--

Brygning	Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer. Tysk inspireret Hvede , der er brygget på 4 forskellige malttyper og 2 humletyper, som tilsættes af 3 gange. FUR HVEDE 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. Filtret 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 HVEDE er uden tilsætningsstoffer. FUR HVEDE gærer i en uge ved en temperatur på 17 – 19° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. 4 uger ved 0° C . FUR HVEDE er ufiltreret og får en meget skånsom behandling før tapning og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabilleder i øllet.
-----------------	--