

FUR JULEBRYG

Øltype	Overgæret øl af typen Brown Ale
Alkoholprocent	6,5 % vol.
Udseende	Mørk rubinrød øl med et tæt nøddebrunt skum, der har en lang holdbarhed og giver flotte blonder på glasset.
Duft	Fyldig karamel med association af anis og lakrids .
Smag	Rund, varm og kompleks smag med en harmonisk bittersød afrunding.
Brygning	Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer.

Engelsk inspireret Brown Ale, der er brygget på **6** forskellige malttyper, blandt andet **røgmalt, karamelmalt og chokolademalt**.

FUR JULEBRYG er brygget på **6** humletyper, som både er **bitterhumler og aromahumler**, hvoraf den ene specielle humletype er med til at give øllet et **friskt pift**. Humlen tilsættes af **3** gange.

FUR JULEBRYG 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 JULEBRYG er **uden** tilsætningsstoffer.

FUR JULEBRYG gærer i en uge ved en temperatur på 18 – 20° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. **7 uger** ved **0° C**.

FUR JULEBRYG får en **meget skånsom filtrering** før tapning og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabillede i øllet.