

## FUR LAGER

Øltype	Undergæret øl af typen Lager.
Alkoholprocent	<b>5,4 % vol.</b>
Udseende	<p>FUR LAGER har farve som dyb <b>rødgyldent</b> rav.</p> <p>Rolig og klart øl, der småboblende har et tæt <b>cremefarvet</b> skum med en lang holdbarhed, der giver fine blonder på glasset.</p>
Duft	<b>Frugtagtig</b> med en <b>frisk</b> tone af <b>blomster</b> .
Smag	<b>Frisk, rund</b> og med en karakterfuld velafbalanceret <b>maltet</b> smag.
Brygning	<p><b>Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer.</b></p> <p>Mellemeuropæisk inspireret <b>Lager</b>, der er brygget på <b>3</b> forskellige malttyper, hvoraf den ene er en <b>chokolademalt</b>.</p> <p>FUR LAGER indeholder både <b>bitterhumle</b> og <b>aromahumle</b> som tilsættes af <b>4</b> gange.</p> <p>FUR LAGER er <b>brygget af vand fra Fur</b> 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.</p> <p>Furvandet giver FUR øl den helt særlige, bløde karakter og er en af hemmelighederne i den fyldige, vedholdende skumkrone, der kendetegner bryggeriets øl.</p> <p>FUR LAGER er <b>uden</b> tilsætningsstoffer.</p> <p>FUR LAGER gærer i en uge ved en temperatur på 8 – 13° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. <b>8 uger</b> ved <b>0° C</b>.</p> <p>FUR LAGER får en <b>meget skånsom filtrering</b> før tapning og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabilleder i øllet.</p>