

FUR PÅSKEBRYG

Øltype Overgæret øl af typen English Strong Ale.

Alkoholprocent 7,7 % vol.

Udseende **Fyldigt cremefarvet** skum med lang holdbarhed og fine blonder på glasset, der står over det klare og flotte ravgyldne øl.

Duft **Aromatisk duft** af blomster, malt og karamel, der afsluttes i en fin vinøs tone.

Smag **Fyldig smag** af mørk malt og aromahumle, der runder af i en god og bitterfrisk oplevelse af humle.

Brygning **Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer.**

FUR PÅSKEBRYG er brygget på **3** forskellige malttyper, hvoraf den ene er en **karamelmalt**.

FUR PÅSKEBRYG indeholder både klassisk **bitterhumle og aromahumle**, som giver den fine duft og velafbalancerede afslutning på smagsoplevelsen.

FUR PÅSKEBRYG 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 PÅSKEBRYG er **uden** tilsætningsstoffer.

FUR PÅSKEBRYG gærer i en uge ved en temperatur på 18 - 20° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. **4 uger** ved **0° C**.

FUR PÅSKEBRYG 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.