

FUR PORTER

Øltype	Overgæret øl af typen Imperial Stout.
Alkoholprocent	6,5 % vol.
Udseende	Mørk mahognifarvet øl med et tæt nøddebrunt skum, der har en lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset.
Duft	Dejlig duft af røgmalt og engelsk lakrids .
Smag	Fyldig maltet smag med en ekstra tone af røgmalt og engelsk lakrids , der fint afrundes i en efter øltypen frisk afslutning. Dette er med til at give en helt særlig smagsoplevelse.
Brygning	<p>Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer.</p> <p>Engelsk inspireret Porter, der er brygget på 5 forskellige malttyper, hvor nogle af dem er røgmalt, karamelmalt og chokolademalt.</p> <p>FUR PORTER er brygget på 2 humletyper, hvoraf den ene specielle humletype er med til at give øllet et friskt pift. Humlen tilsættes ad 2 gange.</p> <p>FUR PORTER 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.</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 PORTER er uden tilsætningsstoffer.</p> <p>FUR PORTER gærer i en uge ved en temperatur på 18 – 20° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. 5 uger ved 0° C.</p> <p>FUR PORTER får en meget skånsom filtrering før tapning og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabilleder i øllet.</p>