

FUR RENÆSSANCE

| | |
|-----------------------|--|
| Øltype | Overgæret øl af typen Brown Ale |
| Alkoholprocent | 6,2 % vol. |
| Udseende | Mørk og klar rødgylden øl med et tæt cremefarvet skum, der har en lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. |
| Duft | Duft af ristede malte og humleblomster . |
| Smag | Rund og harmonisk smag af blandt andet røgmalt , der fortsætter i en afrunding af kraftige humlenuancer . |
| Brygning | <p>Fur øl brygges med professionel omhu og respekt for ædle råvarer.</p> <p>Dansk inspireret Brown Ale, der er brygget på 5 forskellige malttyper, hvor en af dem er røgmalt.</p> <p>FUR RENÆSSANCE er brygget på 5 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.</p> <p>FUR RENÆSSANCE 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 RENÆSSANCE er uden tilsætningsstoffer.</p> <p>FUR RENÆSSANCE gærer i en uge ved en temperatur på 18 – 20° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. 6 uger ved 0° C.</p> <p>FUR RENÆSSANCE får en meget skånsom filtrering før tapping og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabilleder i øllet.</p> |