

FUR STEAM BEER

Øltype Undergæret Lager af typen Steam Beer.

Alkoholprocent 7,8 % vol.

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

Duft **Varm vinøs** aroma med fin oplevelse af **humle**.

Smag **Kraftig og varm** smag af **mørk malt** med den fyldige harmoniske afslutning af **humlen**.

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

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

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

FUR STEAM BEER 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 STEAM BEER er **uden** tilsætningsstoffer.

FUR STEAM BEER gærer i en uge ved en temperatur på 18 – 20° C. og lagres efterfølgende på tanke i ca. **4 uger** ved **3° C**.

FUR STEAM BEER 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.