



BrewDog Jet Black Heart Oatmeal Milk Stout

Redan 1875 kom patentombudet John Henry Johnson på idén att tillsätta laktos till öl, men det var först 1907 som det engelska bryggeriet Mackeson gjorde slag i saken. Att tillsätta laktos till öl ger en fylligare sötma och kropp till ölet då det är en sockerart som öljästen inte kan omvandla till alkohol.

SMAKBESKRIVNING

Klart öl med en mörkbrun färg som drar åt svart och toppas av ett medelstort brunt skum. Len doft av kaffe och mjölkchoklad, vanilj och lite romrussin samt barr. Smaken är rostad och mjuk med kallt kaffe, kakao, svarta vinbär, citrus och barr. Medelstor till lättare kropp med mjuk kolsyra och len textur.

KOMBINERA MED MAT

Krabbullar med Dillmajonäs, Grillad Entrecôte, Brittisk Custard Tart med Svartvinbär och Muskot.

BRYGGD AV BrewDog Brewery, Aberdeenshire, Skottland

ÖLTYP Porter & Stout

STIL Milk Stout

FÄRG Klar, djupt mörkbrun

ALKOHOLHALT 4,7%

FLASKA 330 ml

ART NR 158003



BrewDog Brewery grundades 2007 av två unga skotska entusiaster som tröttnat på likriktat stordriftsutbud och bestämde sig för att göra öl de själva ville dricka. Turligt för dem var de inte ensamma om att vara uttråkade. Genomslaget för ölen de bryggde var snabbt, delvis för deras kaxiga, respektlösa attityd och diverse marknadsföringshyss men mest för kvaliteten. Om de inte levererat enligt sitt motto "Craft Beer For The People" hade historien knappast blivit mer än en kortlivad parentes. Öldrickare är ju inte mer lättlurade än andra, bara mer attraherade av bitterhet.

Ordertelefon/konsumentkontakt:

08-530 33 500

E-post:

info@casksweden.se