

Stone Go To IPA

Bland Stones kännetecken är att de alltid lyckas få ut det bästa av humlen och gör stark öl där alkoholen är integrerad och smakbärande men inte överdrivet märkbar (i doft och smak). Därför var det en utmaning för dem att göra Stone Go To IPA med deras kännetecknande humlekaraktär men med lägre alkoholhalt. En öl mer av vardagskaraktär än deras vanliga bomber, väl medvetna om att de kanske i högre grad kräver ett speciellt tillfälle. Att alkohol är en smakbärare är ett faktum så för att Stone skulle få till den smakladdade produkt alla "Stoners" förväntar sig av dem har de använt en teknik kallad hopbursting. Den går i korthet ut på att kopiösa mängder humle tillsätts mot slutet av koket, skillnaden mot vanlig- och torrhumling är tidpunkten humlen tillsätts.

SMAKBESKRIVNING

Mycket humlearomatisk doft med tydligt fruktiga toner av tropisk frukt, ananas, persika och lime med liten maltighet och inslag av kåda. I smaken kommer humlearomerna igen tydligt, uppbackade av liten maltighet och tydlig kvardröjande beska. IBU's 65/100.

KOMBINERA MED MAT

Rejält kryddade, gärna grillade rätter av ljust kött och fisk, ceviche och ostron. En schysst smakexplosion får du med en bit vällagrad parmesan och till mildare vegetarisk curry.

BRYGGD AV Stone Brewing, Berlin, Tyskland

ÖLTYP Ale Brittisk-Amerikansk stil

STIL Session IPA

FÄRG Disigt gyllengul

ALKOHOLHALT 4,5%

BURK 330 ml

ART NR 8874215



San Diego-baserade Stone Brewing startades 1996 som ett mikrobryggeri av Greg Koch och Steve Wagner, hembryggare med ett förflutet inom musikindustrin. Allt de hade då var kunskap om hur öl skulle smaka på riktigt och viljan att dela den. Så med däraktigt passionerat engagemang plus litet monetärt stöd från Gregs far körde de igång i liten skala. Resten är historia och idag är Stone det tionde största oberoende hantverksbryggeriet i USA. Dessutom är man det första amerikanska hantverksbryggeriet som dragit igång i egen regi i Europa och 2016 invigdes bryggeriet i Berlin. Stone Brewings kännetecken är djärva, fulladdade smaker oftast med humle i centrum. Ett recept som i högsta grad visat sig fungera. Att de utnämns till "All-time Top Brewery on Planet Earth" av tidningen BeerAdvocate två gånger är bevis gott nog.

Ordertelefon/konsumentkontakt:

08-530 33 500

E-post:

info@casksweden.se