

## BrewDog Jet Black Heart Nitro Vanilla 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

Havreflingor och vete bidrar till den mjuka munkänslan tillsammans med ett krämigt skum. Fruktiga Humlen Magnum och Sorachi Ace ger toner av bär och citrus till den rostade choklad- och vaniljsmaken.

### 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%

**BURK** 330 ml

**ART NR** 158015



---

*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