



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.

Clockwork Tangerine

CITRUS SESSION IPA • 4,5 %

Märkt som: Fruit and Spice Beer, Fruit Beer American Style, Nya världen-stil

De skotska craft beer-mästarna utvecklade 2017 en nytt och "klockrent" recept av session-IPA, en stil som sedan många år varit en av bryggeriets stora specialiteter. Brygden kom 2018 till Sverige i små partier och tar nu plats på hyllorna i hela landet. Clockwork Tangerine Citrus Session IPA bryggs med en lätt rostad och karamellig maltbas, sex amerikanska humlesorter och infuseras med tangerinjuice (en mandarinaktig frukt). BrewDog själva blev så nöjda med den perfekta maltblenden, timingen av humlegivor och infusionen av tangerinjuice att bryggningen kändes precis som ett schweizerur. Därav namnet Clockwork. Så nöjda också att ölet blev överlägsen vinnare i den interna prototyp-tävlingen 2017.

SMAKBESKRIVNING

Smakprofilen har tydliga citrustoner och mjukt tropiska inslag balanserade av malten till en frisk och läskande session-ale à la 2019.

MALT & HUMLE

Kristallmalt, pale ale-malt, karamellmalt, Ahtanum, Cascade, Chinook, Columbus, Mosaic, Simcoe

SPECIALINGREDIENSER

Tangerinjuice

GOTT DÄRTILL

Prova tillsammans med kryddiga thairätter, gärna curry med kokos. Som ost passar mild cheddar eller havarti.

Burk, 330 ml • Fat 30 l
Fast sortiment • Restaurang