



Ruination

DOUBLE IPA • 8,5 %

Märkt som: Double IPA, Hoppy Beer, Nya världen-stil



Stone Ruination var den första amerikanska västkust-IPA'n som tog plats i något hantverksbryggeris fasta utbud och banbrytande. Men mycket har hänt sedan dess, både med smakutveckling och bryggteknik så vill man hålla sig i fortsatt framkant och uppdaterad måste man hänga med. Stone gör det. Version 2.0 av Ruination bygger, som föregångaren, på humleklassikerna Centennial och Magnum. Till dem har man lagt torrhumling och plussat på med Simcoe, Citra och Azacca som knappt var påtänkta när Ruination först lanserades. Vad som i övrigt har ändrats är företagshemligheter. Stone själva kallar Ruination "Ett flytande poem till humlens ära". Det kan tyckas en smula överdrivet att dyrka en växt men humle är inte det enda exemplet. Vi människor har ju genom historien vördat både buskar, blommor och träd av olika slag.

SMAKBESKRIVNING

Mycket fruktig, intensivt humlearomatisk doft med toner av melon, tropisk frukt och citrus i förgrunden och ton av tallbarr och lärkträ i bakgrunden. Mycket direkt humlearomatisk smak med toner av tropisk frukt och citrus som följs upp av tallbarr och tydligt markerad beska. International Bitterness Units (IBU's) 100+.

GOTT DÄRTILL

Friterad kyckling med salsa och cole-slaw, grillad tonfisk med brynt vitlök och teryakisås, steak minute med tomatsallad.



Burk, 330 ml • Fat, 30 l
Beställningssortiment • Restaurang

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. 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. Stones kännetecken är djärva, fulladdade smaker oftast med humle i centrum.