



Ballast Point Brewing grundades 1996 av ölfantasterna Jack White och Yuseff Cherney. Namnet är hämtat från udden och den berömda fyren Ballast Point Light som markerat inloppet till San Diego Bay sedan 1500-talet. Bryggeriet började i liten skala på baksidan av en hembryggeri och 2004 blev det dags att bygga ett nytt bryggeri för att möta efterfrågan. Med både stora flaggskeppsöl och en enorm bredd har Ballast Point med åren blivit ett av de allra största namnen inom amerikansk craft beer.

Lager

LOW CARB CRAFT LAGER • 4,2 %

Märkt som: Craft lager Nya världen-stil

Flera klassiska craft brewers i USA har på senare tid gjort det ovanliga att brygga low carb-öl. Så även Ballast Point, som vill sätta sin unika smakprägel även på en american light lager, den ofta utskälda stilen i craft beer-världen. Bryggreceptet stavas SMASH, "single malt and single hop", där 100 % tvåradigt korn och humlesorten Apollo ger ett påkostat men även "smashable" session-öl. Poängen är att man har lyckats brygga ett riktigt njutbart lågkaloriöl (bara 99 kalorier) till dem som vill ha något mer än de stora main stream-produkterna i genren.

SMAKBESKRIVNING

Mjuk maltbas och humlesorten Apollo ger en ren beska tillsammans med eleganta toner av örter, kåda och citrus. Ballast Point Lager jäses dessutom med en specialjäst för den extra rena smaken och fruktiga, torra tonen, som släpper fram humlearomerna.

GOTT DÄRTILL

Torsk på spenatbädd med parmesanris eller pytt med rotsaker, champignoner och lingongrädssås. Och förstås gott session-öl på egen hand.

Burk, 355 ml • Fat 30 l

Beställningssortiment • Restaurang