



Go To IPA

HOP-BURSTED SESSION IPA • 4,7 %

Märkt som: Hoppy Beer, Nya världen-stil, Session 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 en öl 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 smakbärande 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 hobbursting. Den går i korthet ut på att köpsa 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.

GOTT DÄRTILL

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. Eller varför inte tillsammans med en La Flor Dominicana Double Claro No. 42 som Stone själva föreslår.



Burk, 355 ml • Fat, 30 l
Fast sortiment • 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.