



Bröderna Bommen Bryggeri

Syster VE.R.A.

Syster VE.R.A. är en så kallad överjäst öl vilket innebär att jäsningsen sker vid hög temperatur för att utveckla mer komplexa aromer. Ölen är hantverksmässigt producerad i vårt bryggeri på Klockarberget i Njurunda med bara naturliga råvaror och det fantastiska vattnet från Nolby vattentäkt. Restprodukten kallas drav och vi på Bröderna Bommen väljer att spara en del som vi torkar och bland annat mal till ett fint aromatiskt mjöl som vi tillsätter i vårt smakrika hårda och mjuka surdegsbröd.

ÖLTYP ALKOHOLHALT INNEHÅLL SERVERINGSTEMP

**INDIAN
PALE
ALE**

5,9%

**VETEMALT
KORNMALT
APRIKOS
HUMLE
JÄST**

10-12°C

SMAK OCH FÄRG

Syster VE.R.A. är ljusgul i färgen med fin humlekaraktär och en torr, bitter smak med toner av aprikos.

SERVERING

Ölen är hantverksmässigt tillverkat och ofiltrerat. Karakteristiskt för hantverksöl är att den har en bottensats som kan göra att ölen verkar "grumlig", förvara alltid ölen stående. Vid servering kan man välja om man vill hälla upp sakta och lämna bottensatsen i flaskan för en klarare öl

BRÖDERNAS ÖNSKAN

Hör av dig med beröm eller förbättringsförslag. Smak är olika men du ska känna att du dricker eller serverar en hantverksöl som har bra kvalitet. All information om kontaktmöjligheter får du enklast på hemsidan www.broder nabommen.se eller via fb. På hemsidan finns alltid den senaste versionen av våra produktblad.

PASSAR TILL...

Syster VE.R.A. är en lika god sällsopsöl som matöl. Balansera gärna ölets beska med fet och salt mat. Funkar jättebra till sommarsallad, stekt och grillad mat.