



Bröderna Bommen Bryggeri

IPA

Bröderna Bommen IPA 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.

ÖL TYP | ALKOHOLHALT

INDIAN
PALE
ALE

5,9 %

INNEHÅLL | SERVERINGSTEMP

KORNMALT
HUMLE
JÄST

12-15°C

SMAK OCH FÄRG

Bröderna bommen IPA är bärnstensfärgad med fin humlekaraktär och en torr, bitter smak med toner av grapefrukt.



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.

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 hålla upp sakta och lämna bottensatsen i flaskan för en klarare öl.

PASSAR TILL...

Bröderna Bommen IPA är en lika god sällsölsöl som matöl. Balansera gärna ölets beska med fet och salt mat. Funkar jättebra till skaldjur i största allmänhet, stekt och grillad mat. Undvik att servera IPAn till alltför beska och sötkryddig mat men testa gärna tillsammans med smakrik och en aning het thailändsk eller indisk mat till exempel.

