



Bröderna Bommen Bryggeri

STOUT

Bröderna Bommen Stout 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

**STOUT
PORTER**

ALKOHOLHALT

4,5 %

INNEHÅLL

**KORNMALT
HUMLE
JÄST**

SERVERINGSTEMP

15-18°C

SMAK OCH FÄRG

Bröderna bommen Stout är brunsvart till färgen ett fylligt öl med toner av kaffe och choklad.



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 Stout är en fyllig mörk öl som gärna kan njutas med en singel malt whisky som t ex Lagavullin 16 och en pipa. God till skaldjur som krabba och ostron, mat med soja som t ex kinesisk mat och sushi. Den är också god serverad i kupade glas med en tryffel gjord på choklad med en kakaohalt på minst 70%.

