



Bröderna Bommen Bryggeri

## BROWN ALE

Bröderna Bommen Brown Ale 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	INNEHÅLL	SERVERINGSTEMP
<b>BROWN ALE</b>	<b>5,1 %</b>	<b>KORNMALT HAVREMALT HUMLE MÜSLI JÄST</b>	<b>12-15°C</b>

### SMAK OCH FÄRG

Bröderna Bommen Brown Ale har mörk gul färg, något alkoholsvagare och med en söt och fruktig ton.



### 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](http://www.broder nabommen.se) eller via fb. På hemsidan finns alltid den senaste versionen av våra produktblad.

VI FINNS PÅ



### SERVERING

Ölen är hantverksmässigt tillverkad och ofiltrerad. Karakteristiskt för vår 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 Brown Ale med sin diskreta och söta fruktighet är den av våra öl som är mest användbar till mat eftersom den passar bra till nästan all sorts mat, ett utmärkt val till det svenska smörgåsbordet, midsommarbuffén, julbordet osv. Smakmässigt kan den påminna om gamla tidens svagdricka. Bröderna Bommen Brown Ale är också ett bra val till den klassiska sjömansbiffen både i grytan och till maten.