



# BBB

## Bröderna Bommen Bryggeri

### LPA

Bröderna Bommen Ljungan Pale 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.

<b>ÖL TYP</b>	<b>ALKOHOLHALT</b>	<b>INNEHÅLL</b>	<b>SERVERINGSTEMP</b>
<b>ENGELSK PALE ALE</b>	<b>5,9 %</b>	<b>KORNMALT HUMLE JÄST</b>	<b>12-15°C</b>

## SMAK OCH FÄRG

Bröderna Bommen LPA är en ljus lätt öl med fin humlekaraktär och frisk ölsmak.



## 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.brodernabommen.se](http://www.brodernabommen.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 Ljungan Pale Ale är en lika god sällsölsöl som matöl. En fräsch och lättdrucken öl som med fördel kan serveras till nötter, chips, färska räkor eller friterad och salt mat som balanserar ölets beska. Prova den också till en hallonmacaron.

