



## Björnen Sover

Detta är ett mörkbrunt starköl på omkring 6 volymprocent. Vi har utgått från brown ale men gjort den lite starkare och med en lätt och rörlig kropp. Samtidigt får denna öl karaktär och kryddighet med en väl avvägd blandning av amerikanska humlesorter.

Till den komplexa malkroppen har vi använt nio sorters malt. De flesta av dessa är rostade och flera är också karamelliserade till olika grad. Denna blandning ger en bred smak utan att ölet blir allt för fylligt så det bär upp både fet fisk och sötsalta charkuterier. Den lite högre styrkan värmer dessutom ett vinterkallt hjärta.

Brown ale är en traditionell brittisk öltyp med liten beska och ganska låg alkoholhalt. Ofta också med inslag av råfrukt, t ex försockrad stärkelsesirap eller havre. Genom denna sammansättningen av smagivare har man ofta producerat ganska karamelliga öl med tunn krop.

Vi har låtit oss inspireras av amerikanska bryggare i vår fria tolkning av denna ölstil genom att skruva upp styrkan i ölet några grader och genom att skapa en intressant smakbas med en rik blandning av malt. Detta är ett riktigt helmaltsöl. För att undvika allt



för karamellig smak har vi förstärkt smakbildningen med kraftigt rostade icke karamelliserade maltsorter som ger toner åt choklad och kaffe-hållet. För att ge ett krämigare och stabilare skum har vi också använt en mindre mängd vetemalt i ölet.

Genom att låta humlen koka rätt kort tid i vörten har vi behållit mycket av aromerna från Williamette- och Centennialhumlen vi använt. Bägge är amerikanska sorter med stor karaktär vilket märks på ölet utan att det är särskilt beskt.

Den sista humlegivan sker i en så kallad *hop back*, en sil med humle i som vörten passerar precis innan den kyls, så bara humlearomerna löses in i vörten.