



MOHAWK RESPIRATOR DOUBLEBOCK

Öltyp: Doublebock, Bocköl
Alkoholhalt: 7,9%
IBU: 36
Antal/kolli: 24 x 330ml, 30L fat.
Bryggare: Stefan "Mr Mohawk" Gustavsson
Bryggeri: De Proefbrouwerij

Varje år, i anslutning till S:t Josef-dagen den 19 mars och fram till påsk, firas "Starkbierzeit", Starkölssäsongen i Munchen. Liksom under Oktoberfesten serveras öl i stora tält runt hela staden, men med skillnaden att ölen är mellan 6-9 % och det inte är fullt med fulla turister.

Bocköl har sitt ursprung i staden Einbeck, och är en stark och maltig lageröl, oftast mörk men det finns ljusa varianter. Ölsten blev populär i södra Tyskland och kallades först "Einpockish Bier" men förkortades senare till Bockbier. Det var Augustinermunkarna som gjorde en starkare variant för att nära dom under fastan. Den kom att kallas Salvator - frälsaren, och gav upphov till traditionen att namnge öl i denna stil, Dubbelbock, med ändelsen -ator.

Mohawk Respirator Doublebock är bryggd efter ett traditionellt recept. Den enda skillnaden är att beskan är högre än de sydtyska varianterna. Det gör ölet mer balanserat och inte så sött. Ett öl som håller dig vid liv - precis som namnet säger.

Mohawk Brewing - Öl med attityd för dig med modiga smaklökar!

Mohawk Brewing Company grundades 2010 av Stefan Gustavsson och Wicked Wine. Mohawk Brewing vill utveckla den svenska ölkulturen genom att brygga ovanliga öl som visar på ölets spännvidd och användbarhet som sällsdricka likaväl som måltidsdryck. Vi brygger oväntat smakrika öl i modern stil men lika ofta inspirerat av gamla traditioner.



AB Wicked Wine Sweden
Ritarslingan 18
187 66 Täby

www.wickedwine.se
facebook.com/wickedwine

Tfn: 08-544 723 53
Fax: 08-792 40 83
info@wickedwine.se