



MOHAWK UNFILTERED LAGER SUMMER ED.

Alla vet att lageröl smakar helt annorlunda än ale. Och många vet att det beror på jäsmetoden som ger en renare smak med mer betoning på råvarorna. Men behöver det verkligen vara så stor skillnad i smak?

Mohawk Unfiltered Lager är i grunden gjord som en tysk Wieneröl. Den har fått en medelstor beska av tyska humlesorter. Men avslutningsvis har ölet bryggts på samma vis som Amerikansk Pale Ale. Stora mängder Amerikansk och Nya Zeeländsk humle har använts för aromen, och ännu mer har tillsatts i lagertankarna. Detta ger ölet en stor, fruktig och blommig humlearom med betoning på citrus och tropisk frukt. Precis som moderna ales från Amerikas mikrobryggerier.

Slutligen har ölet tappats upp på flaskan utan att filtreras. Det bevarar humlearomen och munkänslan, ger en ännu fruktigare smak och arom. Ölet kan se disigt ut, men om du låter ölet stå ett tag så lägger sig jästen på botten av flaskan. Det är en smaksak om du väljer att ha med jästen i ölet när du dricker det.

Denna sommarutgåva har producerats på Slottskällans Bryggeri. Den har en något lägre beska än standardversionen och mer betoning på citrus än tropisk frukt. En något lägre alkoholhalt gör att ölet upplevs lätt och friskt, precis som man vill en varm sommardag.

Ale eller lager? Varför låta tekniken bestämma. Det är ju smaken som räknas.

Abv. 4,9 % vol.

32 IBU

