

Fakta julöl 2010

Mariestads Julebrygd

Färg: Mörk bärnstensfärg.

Doft: Härlig blommig doft med inslag av citrus.

Smak: Smaken har en fyllighet med en lätt sötma, en förfinad beska och en utsökt ton av choklad. Extra stor vikt har lagts vid humlearomen, brygden har humlats med Amarillo- och Cascadehumle.

Malt: Pilsnermalt, Wienermalt, Karamellmalt, Melanoidinmalt och Blackmalt.

Humle: Amarillo, Cascade och Perle.

Jäsning och lagring

Mariestads Julebrygd är en underjäst öltyp. Huvudjäsning sker i 11 dagar vid 11° C.

Därefter sker mognaden i lagertank under 4 veckor vid -1° C.

Riktvärden

Stamvörtstyrka (P°):	15,2
Alkohol (vol %):	5,8
Restsockerhalt (vikt %):	4,5
Färg (EBC):	110
Humlebeska (EBU):	30

Finns till försäljning på Systembolaget från den 15 november

Pris och förpackning: 16,90 kr för 50 cl burk (art.nr.11338-02) och 16,90 för 50 cl returglas (art.nr. 11338-01).

Finns även som lättöl och folköl:

Mariestads Julebrygd lättöl, 50 cl returglas

Mariestads Julebrygd 3,5 %, 4x50 cl returglas

Mariestads Julebrygd 3,5 %, 4x50 cl burk



Bryggeriets Julspecial

Färg: Mörk med gyllengult inslag.

Doft: Utpräglad maltrostat arom med inslag av kaffe och kolaknäck.

Smak: Kraftig maltfyllighet med balanserad sötma och tydlig humlebeska. Lång eftersmak med inslag av mörkrostat malt och liten mandelkaraktär.

Malt: Münchner, Pilsner.

Humle: Magnum, Perle, Saazer.

Jäsning och lagring

Bryggeriets Julspecial är en underjäst öltyp. Jäsningsperioden inleds med en något längre jäsning som varar i tolv dygn från 9 till 12° C. Därefter sker mognaden i lagertank under två månader.



Riktvärden

Stamvörtstyrka (P°):	17
Alkohol (vol. %):	7
Restsockerhalt (vikt %):	3,3
Färg (EBC):	50
Humlebeska (EBU):	29

Finns till försäljning på Systembolaget från den 15 november

Pris och förpackning: 17,90 :- för 50 cl returglas (art.nr. 11334-01)

Finns även som folköl:

Bryggeriets Julspecial 3,5 %, 4x50 cl returglas

Spendrups Bryggeri Julbrygd

Färg: Mörk bärnstensfärg.

Doft: Utsökt karamelldoft med en lätt fruktig humlearom.

Smak: Kraftig maltsmak med en bränd ton av karamell i eftersmaken.

Malt: Pilsnermalt, Münchnermalt, Caramünchner, Melanoidinmalt och Carafa Special.

Humle: Magnum, Perle, Cascade.

Jäsning och lagring

Spendrups Bryggeri Julbrygd är en underjäst öltyp. Huvudjäsning sker i 12 dagar vid 11° C. Därefter sker mognaden i lagertank under 4 veckor vid -1° C.

Riktvärden

Stamvörtstyrka (P °):	14
Alkohol (vol %):	5,3
Restsockerhalt (vikt %):	3,7
Färg (EBC):	90
Humlebeska (EBU):	30

Finns till försäljning på Systembolaget från den 15 november

Pris och förpackning: 15,90 kr för 50 cl burk (art.nr. 11350-02)

Finns även som lättöl och folköl:

Spendrups Bryggeri Julbrygd lättöl, 33 cl returglas

Spendrups Bryggeri Julbrygd 3,5 %, 6x33 cl burk



Pistonhead Chimney Sweeper

Färg: Mörkt mahognyröd.

Doft: Mycket intensiv humleblommig doft med inslag grape och citrus.

Smak: Smaken är humlearomatisk och fylligt maltig med brända inslag av kaffe.

Beskan balanseras med sötma från mörk karamellmalt. Extra stor vikt har lagts vid humlearomen som humlats med aromhumlesorterna Cascade och Tomahawk. Den mycket exklusiva humlen bidrar till ett vitt stabilt skum. Rökmalten ger ytterligare en smakdimension.

Malt: Pilsnermalt, mörk karamellmalt, rökmalt och Caraaroma.

Humle: Magnum, Cascade och Tomahawk



Jäsning och lagring

Pistonhead Chimney Sweeper är en överjäst ale. Huvudjäsning sker i 5 dagar vid 18° C. Därefter sker mognaden i lagertank under 1 vecka vid -1° C.

Riktvärden

Stamvörtstyrka (P°):	14,8
Alkohol (vol %):	5,8
Restsockerhalt (vikt %):	4,1
Färg (EBC):	95
Humlebeska (EBU):	42

Finns till försäljning i Systembolagets beställningssortiment från den 1 december

Pris och förpackning: 13,90 kr för 33 cl engångsglas (inget färdigt artikelnummer ännu).