**Till dig som vill fördjupa dig – Hale to Nothing ECO Ale**

**Färg:** Harmoniskt gyllengul

**Doft:** En frisk humleblommig doft med en lätt karaktär av citrus och nyskördat gräs

**Smak:** Smaken är lätt humlearomatisk med en väl balanserad maltighet och markerad beska. Humlearomen kommer från den exklusiva amerikanska aromhumlen Centennial och den engelska humlen Fuggles.

**Malt:** Ekologisk Pilsner- och Münchenermalt

**Humle:** Ekologisk Perle samt Centennial och Fuggles

**Jäsning och lagring:**Hale to Nothing är en överjäst traditionell engelsk ale i en ny tolkning som är torrhumlad i jästanken. Det betyder att en tredje och sista humle giva görs efter 2 dagars primär jäsning. Då frigörs en stor mängd eteriska oljor från humlen som bidrar till den aromatiska doften.

**Riktvärden**

Stamvörtstyrka P°: 11,5

Alkohol vol %: 4,5

Restsockerhalt vikt %: 2,8

Färg EBC: 14

Humlebeska EBU: 29