



Kings' Country Brown Ale

BREWING CERTIFICATE



King's County

BROWN ALE



Kings' Country Brown Ale

US BROWN ALE

ALC. ABV IBU EBC
5.5% 36 105

King's County Brown Ale er Nørrebro Bryghus' første gæstebryg fra 2004. En klassisk amerikansk Brown Ale modelleret efter gæstebryggeren, Garrett Oliver's egen Brooklyn Brown Ale. Mørk, middelfyldig, frugtig ale med duft og smag af nødder, chokolade, tørret frugt og amerikansk aromahumle med balanceret sødme og bitterhed.

MALTS / Pilsner malt, Munich malt, Cara munich malt, Wheat malt, Carafa malt

HOPS / Simcoe

UDSEENDE / Mørkt mahognibrun, ufiltreret med cremefarvet skum

DUFT / Kompleks og fyldig duft med indslag af tørret frugt, nødder, karamel og chokolade, suppleret af frugtige og krydrede humlenoter

SMAG OG MUNDFYLDE / Fyldig, tør og maltbåren smag med indslag af karamel, chokolade, nødder og kaffe med en let humlekryddring, og en middellang, tør og kompleks eftersmag

FOOD MATCH / King's County Brown Ale er fremragende til retter med stegt eller grillet kød, specielt fra okse, kraftige gryderetter, robust husmandskost, men også burgere og langt de fleste smagsrige oste

HELHED / Mørk, fyldig og frugtig amerikansk inspireret brown ale med noter af nødder, chokolade, tørret frugt og aromahumler

100%
ØKOLOGISK

