



New York Lager

BREWING CERTIFICATE



New York Lager



New York Lager

MODERN AMERICAN
LAGER

ALC. ABV IBU EBC
5.2% 28 25

New York Lager er én af den lille håndfuld øltyper, som er brygget fra Nørrebro Bryghus' start i 2003, og en klar eksponent for bryghusets amerikanske inspiration. Den ravfarvede, maltintense og humlekrydrede lager er af type en amerikansk 'pre-prohibition lager', en wienerøl-type, der var meget udbredt og populær i specielt Brooklyn, hvor der før spiritusforbuddets indførelse i 1913, var et stort antal østrigske immigranter.

MALTS / Pilsner malt, Munich malt, Cara hell malt, Cara munich

HOPS / Simcoe, Cascade

DUFT / Duften er båret af krydrede citrusnoter fra amerikansk aromahumle på en baggrund af blød og fyldig maltbund

UDSEENDE / Gyldent ravfarvet, ufiltreret med tæt, hvidt skum

SMAG OG MUNDFYLDE / Tør og ret fyldig smag, båret af krydret og frugtlig humle på en markant karamelpræget maltbund. Bitterheden er blød og rund, og eftersmagen tør, middellang og humlekrydret

FOOD MATCH / New York Lager er madmæssigt en uhyre 'bredspektret' øl, der passer til det meste. Dog især godt til lyst kød, stegt fjerkræ, burgere, pizza, krydret mad, sandwiches og smørrebrød

HELHED / En amerikanskinspireret lager med citrusnoter fra aromahumlen samt en fyldig maltbund - en uforlignelig madøl, som efterhånden er blevet en nyklassiker.

100%
ØKOLOGISK

