



Ravnsborg Rød
BREWING CERTIFICATE



Ravnsborg Rød



Ravnsborg Rød

IRISH RED ALE

ALC. ABV IBU EBC

5.5% 22 42

Ravnsborg Rød er en rigtig Nørrebro klassiker, som stammer helt tilbage fra Nørrebro Bryghus' fødsel i 2003. Inspirationen fandt brygmester, Anders Kissmeyer, i en af de første amerikanske craft beers han faldt for - Fat Tire Amber Ale fra New Belgium Brewing Co. i Colorado. Øltypen er en 'amerikaniseret' variant af den klassiske britiske amber eller red ale. Münchner- og karamelmalte giver både den fine fylde og den bløde, runde og meget diskret sødme-fulde smag, som suppleres og balanceres fint af amerikanske aromahumler.

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

HOPS / Simcoe, Cascade

UDSEENDE / Lyst mahognibrun med rødtligt skær, ufiltreret med cremefarvet skum

DUFT / Duften er båret af karameliseret maltkarakter med en tydelig og meget fyldig humlearoma med frugtighed og et strejf af jordbær

SMAG OG MUNDFYLDE / Solid, næsten cremet, fylde og en markant maltbåren smag præget af tørret frugt, karamel og en diskret sødme med et strejf af frugtige humler. Meget balanceret bitterhed og en næsten kælen, middellang frugtig og maltet eftersmag

FOOD MATCH / Ravnsborg Rød er dejlig til stegte kødretter, de fleste gryderetter, husmandskost som hakkebøf og frikadeller, kødbaseret smørrebrød, samt de fleste bløde oste

HELHED / En fyldig rund og frugtig red ale med solid maltkarakter, som balanceres fint med aromahumler

100%
ØKOLOGISK

