



## BB Amber Lager

Typ: Mörkt gyllengul lager

Producent: Bryghuset Braunstein, Danmark

Smak & Doft: Disig, mörkgul färg. Mjukt brödig doft som domineras av malt. Smaken är också maltigt mjuk men blir snabbt torrare och i eftersmaken har en diskret men sträv humlekaraktär tagit över.

Passar till: I första hand kanske ett lättdruckat sällskapsöl, men det passar också till alla typer av milt kryddad mat. Perfekt till panerad rödspättafilé med remouladsås och kokt potatis eller till en klassisk räkmörgås. Prova gärna också **BB Amber Lager** till mildare ostar.

Övrigt: Bryghuset Braunstein ligger i hamnen i staden Køge söder om Köpenhamn. Det grundades 2005 och är till skillnad från nästan alla nya danska bryggerier fokuserat på centraleuropeiska öltyper – pilsner bryggs vid sidan av halvmörk och mörk lager året runt medan sådant som uppfriskande veteöl och mustigt bocköl levereras som säsong produkter.

**BB Amber Lager** är en modern tolkning av den bayerska öltypen Märzen – ett fylligt och maltigt lageröl som är lite mörkare och starkare. Det moderna består i att bryggeriet använder en del amerikansk humle i ölet, vilket ger en mer intensiv beska än kontinentala humlesorter. Därför balanseras den aromatiska malt-sötman i BB Amber Lager av en avvägd men ändå uttalad humlekaraktär. Trots detta upplevs ölet som lättdruckat, kanske för att mängden kolsyra är lite lägre än vanligt.

Alkoholhalt : 5,2%

Jäsning : Underjäst

Artikelnummer: 45461-01 (500 ml flaska)

Hemsida: [www.braunstein.dk](http://www.braunstein.dk)

