

Samuel Adams Cream Stout

Typ: Mörk ale, stout

Producent: Boston Beer Company, USA

Smak & Doft: Stor och rund doft med tydlig rostad karaktär, inslag av kaffe, mörk choklad och bränt gräs tävlar om uppmärksamhet. Smaken är krämig och fyllig med en aning sötma som balanserar den brända bitterheten. Eftersmaken är lång med en ton av kakao och kaffe. Bryggeriet kallar den "The Cappucino of Beers".

Passar till: Cream stout och porter som är lite sötare än irländsk extra stout passar mycket bra till choklad i olika former. Prova gärna Samuel Adams Adult Hot Chocolate, smält en 50g mjölkchoklad och 50g mörk (gärna 65-70%) choklad. Blanda med två flaskor Samuel Adams Cream Stout. Rör ner demerara-socker eller en nat brunt socker efter smak och krydda med ett till två kryddmått chilipeppar.

Övrigt: Boston Beer Company är ett förhållandevis ungt bryggeri, som grundades 1983 av Jim Koch. Trettio år tidigare hade Jim's far tvingats sluta som bryggare på grund av att bryggerier köptes upp och lades ner på samma sätt som skedde i Sverige under andra halvan av nittonhundratalet. Ölen har fått sitt namn efter en av Amerikas största frihetshjältar. Samuel Adams var mannen bakom "the Boston Teaparty", upproret som var början till den amerikanska revolutionen och frigörelsen från England.

Samuel Adams Cream Stout är bryggt på en blandning av ljus vetemalt, omältat korn, mörk chokladmalt och mellenmörk kara mellmalt. Humlen är engelsk Goldings och Fuggles. Samuel Adams Cream Stout är överjäst vid hög temperatur (ca 25 grader), men lagras efter bryggningen liksom underjästa lageröl vid mycket låg temperatur. Boston Brewing Company gör detta med flera av sina överjästa öl och kallar dem då för "stock ale".

Alkoholhalt: 4,9%

Jäsning: Överjäst

Artikelnr: 1511-03 (355 ml flaska)

Hemsida: www.samueladams.com

