

NATUREN ER  MIN KIRKE

*Schlitz*

DÅBSATTEST

# MØRK MUMME



# MØRK MUMME

Mørk Mumme er tænkt som en nyskabende hybrid mellem belgisk dobbel og engelsk/amerikansk brown ale for så vidt angår maltfylde, krop og balance. Aroma- og smags-billedet er let nordisk i form af en diskret bær- og krydderikarakter.



**MALTE:** Pilsner, Pale Ale, CaraRed, Acidulated, Cara, Aroma, CaraRye

**HUMLER:** Green Bullet/Nelson Sauvin/Pacific Gem

**SMAGSGIVERE:** Slåen, solbær, enebær og hyben

## FARVE OG KLARHED:

Dybtmørk kobber farve og klar (filtreret).

## KROP OG MUNDFYLDE:

Fyldig krop, lettet af en let bærsyrighed. Middel karbonering.

## BALANCE:

Sødlig med middel bitterhed og let syrlighed som samlet balancegiver.

## AROMA OG DUFT:

Dominerende frugtig maltkarakter med præg af karamel og tørret frugt, suppleret af 'ægte' bærduft og en let kompleks kryddernote (enebær og slåen) og næsten umærkbar humlearoma.

## SMAG:

Solid maltbåren smag med nogen sødme, let bærsmag (solbær og slåen) suppleret af humlebitterhed. Lette noter af mørk chokolade, kaffe og lakrids, der er med til at balancere sødmen. Ret lang, frugtig eftersmag med en vis bitterhed fra humlen.

## FOOD MATCH:

God til oste og simremad.

## ANDRE KARAKTERISTIKA:

Høj drinkability (pga. den lette bærsyrighed) for en øl med denne maltfylde og alkoholstyrke, stor skumdannelse og middel skumholdbarhed.