

Rye River

4.5% Rye Ale

Tugevalt linnaseline ja maitsekas pinnakääritusõlu, pruulitud suure koguse rukkiga.

Välimus: Merevaigukarva õlu beežika vahuga.

Aroom: Magus röstitud rukkileib apelsinimoosiga, seltsiks pisut mett, karamelli ja kevadisi aasalilli.

Maitse: Esmamaitsetes magusad linnased ja veidi karamelli, nagu värskelt ahjust tulnud leival. Õlle soojenedes tuleb esile pisut vürtsikas rukis koos musta pipra nootide ja põletatud apelsinikoorega. Mahe karboniseering aitab õlle kehal paremini esile tõusta ning jätab mahlase-vürtsika-magusa järelmaitse.

A malt forward session style ale brewed with malted and unmalted rye.

Appearance: Burnt amber with an off-white head.

Nose: Sweet toasted rye bread topped with orange jam, and a delicate aroma of honey and caramel and meadow flowers in spring bloom.

Taste: Like a well-baked loaf of bread straight from the oven the first tastes come from sweet malts with just a hint of caramelised sugar. Spicy rye joins as the beer warms, with notes of black pepper and slightly flamed orange zest. Gentle carbonation helps lift the smooth body and leaves a mouthwatering spicy sweetness on the aftertaste.

Serve/serveeri
8–12°C



Linnased/malts

Müncheni linnas / Munich malt, Pale malt, merevaigulinnas / Amber malt, punane linnas / Red malt, rukkilinnas / Rye malt, punane rukki-karamell-linnas / Red Rye Crystal malt, rukkichelbed / Flaked rye

Humalad/hops

Columbus, Yellow Sub, Hüll Melon

OG 12° ; FG 3.5° ; IBU 35