

Drum Brew/Solo Brewery Bierre de Garde

En klassisk øl med fint maltpreg, og en litt mer diskret humlepreg. Godt, kompleks og lang ettersmak



Malt, humle og gjær



Ølet ble opprinnelig brygget for å ha et reservoar av øl utover sommeren da forholdene for brygging var dårligere. Nå som vi har ordnet oss med moderne kjølefasiliteter er ikke årstidene lenger en avgjørende faktor. Direkte oversatt betyr navnet «øl for lagring», og ofte ble ølet laget med høyere alkohol etter hvor lenge det skulle lagres. Høy alkohol bidrar til å beskytte ølet mot mikrobiologisk aktivitet. Noen lagret ølet i trefat, og det var ikke uvanlig at ølet var syrlig da det ble konsumert. Etter at verdens øldrikkere fikk smaken på duggfriskt lagerøl påvirket det hvordan ølstilen bierre de garde utviklet seg. Drum Brew/Solo Brewery sin versjon er en litt lettere variant med sine 4,7% alkohol.



kr

Alkohol: 4,7%

Vinmonopolet:

Produsent	Type	Land	District
Drum Brew	Bierre de Garde	Hellas	
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
		0,33 cl	12