

ROGUE HAZELNUT BROWN NECTAR

0

Land og område USA

Beskrivelse

Rogue Hazelnut Brown Nectar 5,6 % Brown ale er brygget på mørkere malte, der er tørret ved højere temperatur. Det er jo nærliggende, at prøve at uddybe farven ved at kalde den kastanjebrun eller nøddebrun, og i dette tilfælde er der yderligere lagt på, for dette er en hasselnøddebrun øl. Rogue blev stiftet i Oregon i 1988, hvor Jack Joyce, Rob Strasser og Bob Woodell åbnede en brewpub i Ashland, Oregon. Den er senere blev lukket igen, da den blev ødelagt af en større oversvømmelse. Inden da havde de åbnet en anden brewpub i Newport i 1989. Bryggeriet er opkaldt efter Rogue River, der er den største flod i Oregon. Samtidig betyder det også noget i retning af skælm, skarnsknægt eller landstryger. Et bryggeri, der laver øl med lidt kant. Det er også et bryggeri, der ikke lægger skjul på, hvilke ingredienser de benytter. Ikke noget hemmelighedskræmmeri her. Til "Hazelnut Brown Nectar" benyttes - Great Western 2-rads pale ale malt, samt Münchener-, Hugh Baird Brown-, Crystal80-, Crystal135-, Carastan- og Beeston Pale Chokolade Malt. Der er brugt Perle- og Saaz humle. IBU niveauet svinger åbenbart mellem 28 og 33. Derudover er der selvfølgelig tilsat hasselnøddeekstrakt. Skummet er svagt og meget lyst, hvilket jo tyder på, at hovedingrediensen er lys malt, og krystal og chokolademalten bare skal give farve. Duften er svagt maltet og mundfornemmelsen er let og tør. Smagen er fyldig og nuanceret. Man kan godt smage hasselnødden, men det er ikke en sød maltet smag. Derimod er den tør og faktisk let drikkelig. Humlebitterheden er markant uden at være dominerende og sammen med hasselnød giver den en god eftersmag. Seneste priser: 2015: World Beer Championships, Sølv 2014: Great International Beer Festival, Nr. 1.

 **Taastrup Ny Vinhandel**
- Vestegnens største udvalg