



TIVOLI SPECIALØLSERIE



Ø
DÅBSATTEST

**THEODOR
SCHIØTZ**
BREWING CO.

BLACK IPA

ALK. 6,5% / IBU 50 / EBC I50 / 33cl / overgæret

MALTE: Pilsner-, Münchner-, mørk karamel- chokolade- og farvemalt samt umaltet havre

HUMLER: Cascade, Citra og Simcoe

GÆR: California Ale Yeast

UDGANGSØL:

Inspireret af den humlede US Stout type, men denne Black IPA er 'lettere' i både alkohol og farve, med en blød ristet karakter og en mere intens humling à la IPA.

FARVE OG KLARHED:

Sortbrun og helt uigennemsigtig.

KROP OG MUNDFØLELSE:

Middelfyldig krop, tør, sprød let blød mundfølelse med en høj livlighed.

BALANCE:

Tør med en markant bitterhed.

AROMA/DUFT:

Meget ligefrem duft med klassisk amerikansk frugtig og 'piney' humlearoma i front og mild ristet maltkarakter. Noter af chokolade, lakrids og kaffe i baggrunden. Herudover et meget let strejf af frugt.

SMAG:

Tør, sprød og humlebitter smag med tydelig maltkrop, som er mildt ristet, igen præget af kaffe, chokolade og lakrids, med bløde brændte indslag og meget diskrete noter af karamel og tørret frugt. Robust og markant bitterhed og en lang, humlekrydret og mildt ristet eftersmag.

ANDRE KARAKTERISTIKA:

Middelhøj drikbarhed, stor lysebrun skumdannelse og lang skumholdbarhed.

**THEODOR
SCHJØTZ**
BREWING CO.