**Brygdbeskrivning för Melleruds Utmärkta Pilsner**

Detta öl som till karaktären är ett lageröl, utmärker sig med sin gyllengula färg, runda fyllighet samt lätta humlearomatiska doft och markerade beska. Maltmixen är väl avvägd mellan pilsner- och münchenermalt, vilket ger utsökt fyllighet och kropp i ölet. Den sena humlegivan med exklusiv tjeckisk aromhumle bildar en angenäm lätt och exklusiv humleblommighet

**Utseende:** Gyllengult

**Doft:** Maltigt med inslag av humlearomatisk blommighet

**Smak:** En fyllighet som markeras väl av en mycket utsökt beska

**Malt:** Pilsner, münchener

**Humle:** Magnum, saazer

#### Bryggning

Mäskning sker under 70 minuter med infusionsförfarande. Sammanlagt ges humlen i två olika givor till brygden.

# Jäsning och lagring

Melleruds Utmärkta Pilsner är ett underjäst premiumlageröl. Jäsningsperioden inleds med huvudjäsning som varar i sju dygn vid 14 °C. Därefter sker mognaden i lagertank under fyra veckor vid -1 grad celsius.

# Riktvärden

Stamvörtstyrka P°: 11,3

Alkohol vol. % : 4,8

Restsockerhalt vikt %: 2,1

Färg: 7

Humlebeska EBU: 30

**Bryggmästare:** Richard Bengtsson

**Bryggmästarens tankar och inspiration:**

Jag ville göra en rejäl och god svensk pilsner, kort och gott.