

Härligt syrligt från ölmästarna på Brooklyn Brewery!



Brooklyn Brewery är idag legender inom ölvärlden, mycket tack vare bryggmästargeniet Garrett Oliver. Just denna syrliga öl tog närmare tre år att utveckla för att få till rätt touch, det är inte helt enkelt att brygga, och resultatet är sommar i ett glas. Man använder sin egen mjölksyrabakterie på bryggeriet och Bel Air har dessutom torrhumlats vilket betyder att ytterligare humle tillsatts under jäsningen.

Niklas öltipsar - Brooklyn Bel Air Sour



Garrett med team har fått till en suris som skiljer sig distinkt från de mer extrema belgarna. Jag älskar den citruspigga och närmast tropiska doften där ananas och mango får sällskap av en fläderhint och en hint av humle. Lite godisbutik på det där jenkattuggummit gör en lite sådär smånostalgisk. Och så då smaken. Precis lagom syrlig med lite rivig kolsyra som förstärker fräschören samtidigt som det är läskande torrt. Citrusfrukten tillsammans med en örtighet, lätt laktisk känsla och brödbak leder vägen smakmässigt och innan du vet ordet av så är flaskan slut vilket kanske är ölets främsta egenskap - sin törstsläckande karaktär. Extra plus också för den låga alkoholhalten (4,5%) och ändå få till smakrikedom.

Niklas intryck: **90/100**

Riktigt god på egen hand, grym till mat. Inte minst när du har fetma så skär den genom detta på ett formidabelt vis. Bel Air Sour uppskattas precis lika mycket av garvade surölsfantaster som nyinitierade. En flaska kostar 23,90 kr för 355 ml och har artikelnummer 11304.

[Du beställer den i kולי om 6 till din föredragna systembolagsbutik >>](#)

