

Modern klassiker från Mikkeller blir glutenfri

”American Dream bryggs, precis som många andra av Mikkellers öl, hos det belgiska bryggeriet De Proef Brouwerij. Ett bryggeri som ligger långt fram vad det gäller innovation inom ölbryggning. Det bästa sättet att brygga ett bra glutenfritt öl enligt De Proef är att brygga ölet som vanligt och sedan använda sig av enzymer som kan bryta ner gluten. Enzymerna tillsätts under mäsning och jäsning och bryter ner ölets gluten till den grad att de knappt går att upptäcka. När ölet är klart genomgår det en särskild mätmetod kallad Elisa Competitive för att säkerställa att glutenhalten är under gränsvärdena för vad som klassas som glutenfritt. Nivån av gluten är mäts i ppm (parts per million/mg per liter) där EU:s nivå för ”glutenfri” är 20 ppm - American Dream ligger under 5 ppm. Från och med 1 december kommer alltså ännu fler kunna njuta av denna öl, utan att tumma på smaken.”