

## PangPang och Tullamore D.E.W. lanserar suröl lagrad på whiskeyfat

Det svenska mikrobryggriet PangPang Brewery släpper tillsammans med den irländska whiskeytillverkaren Tullamore D.E.W. ölen PangPang Tully. Ölen, som är en Pineapple Sour Ale, är en tolkning av whiskeyn Tullamore D.E.W. XO Caribbean Rum Cask Finish och har lagrats på whiskeyfat. En perfekt blandning av "Irish heart, Caribbean sun and Hökarängen soul".



I ett exklusivt samarbete mellan PangPang Brewery och Tullamore D.E.W. lanseras nu PangPang Tully Pineapple Sour Ale. En suröl, eller kettle sour, som hämtar sin inspiration från Tullamore D.E.W. XO Caribbean Rum Cask Finish. Ölen är full av karibiska smaker som ananas, mango och rom och har lagrats på romfat från Tullamore D.E.W. XO ihop med vaniljstång och kokos. En kettle sour är en typ av suröl där man syrar vörten med hjälp av mjölksyrabakterier.

PangPang Brewery specialiserar sig på handgjord IPA, stout och suröl och var vid starten Stockholms första mikrobryggeri. Tullamore D.E.W. tillverkas i ett eget destilleri på Irland och är världens näst största whiskey i sin kategori.

- Jag fick i uppgift att tolka och översätta Tullamore D.E.W. XO till en öl och resultatet blev PangPang Tully. En kettle sour där jag plockat upp och överdrivit de karibiska smakerna av ananas, vanilj och rom. För att ge den en ytterligare dimension adderade jag kokos och mango, säger Fredrik Tunedal, grundare och bryggmästare på PangPang Brewery.

PangPang Tully är Tullamore D.E.W. och PangPangs andra samarbete och en fristående fortsättning på

succén D.E.W. & A Brew från 2017. Då besökte grundare och bryggmästare Fredrik Tunedal destilleriet på Irland och fick där lov att, för första gången någonsin, ta med sig lite av den jästkultur som används vid tillverkningen av Tullamore D.E.W. Jästkulturen användes sedan till att brygga en Nitrogen Red Ale. Det nya samarbetet är något helt annat men även denna gång har en liten bit av destilleriet lämnat Irland i form av använda romfat som PangPang Tully fått lagras i.

- Under flera år tillverkade Tullamore både öl och whiskey under samma tak. Som en trippeldestillerad whiskey tror vi att exempelvis åsikter, idéer och tankar blir bättre när de blandas. Det känns därför extra kul att jobba vidare med kopplingen till öl tillsammans med ett av Sveriges mest intressanta och experimentella bryggerier. Resultatet är en väldigt fin öl med "Irish heart, Caribbean sun and Hökarängen soul", säger Daniel Andersson, Senior Brand Manager på Nigab.

PangPang Tully Pineapple Sour Ale 7,0 % är tillverkad för hand och tillgänglig i begränsad upplaga. Ölen går att beställa på Systembolaget (art. nr: 53040-15) från och med den 19 juli 2021. Den säljs på burk om 25 cl och kostar 44.90 + pant.