

Stone Viking Space Probe Hazy Double IPA i morgondagens lansering på Systembolaget

I morgondagens lansering på Systembolaget finner man bland annat ett tillskott från Stone Brewing - Viking Space Probe Hazy Double IPA. Livets Goda har naturligtvis provat ölen!

San Diego-baserade Stone Brewing startades 1996 som ett mikrobryggeri av Greg Koch och Steve Wagner, hembryggare med ett förflutet inom musikindustrin. Allt de hade då var kunskap om hur öl skulle smaka på riktigt och viljan att dela den. Resten är historia och idag är Stone det tionde största oberoende hantverksbryggeriet i USA. Dessutom är man det första amerikanska hantverksbryggeriet som dragit igång i egen regi i Europa och 2016 invigdes bryggeriet i Berlin. Stones kännetecken är djärva, fulladdade smaker oftast med humle i centrum



Stone Viking Space Probe Hazy Double IPA

art.nr. 92627, 355 ml, 8,5%, 34,90kr, 93 p

Att brygga öl med farinsocker är ingen nyhet utan något som sedan länge haft fäste i Belgien där man tillsatte farinsocker i en lambic. Faro kallade man stilen och även om likheterna mellan en Faro och Stones Viking Space Probe är synnerligen få så har de i alla fall en gemensam nämnare och det är just farinsockret som tillsatts. I denna dubbel-IPA bjuds aprikoser, persika och mogen mango, lätt karamelliserat socker och en inbjudande jasminblommighet i doftspektrumet medan smaken är rejält

humlad och närmast hög i gommen. Beskan till trots så finns en fruktrikedom som balanserar upp tillsammans med sötknäckiga inslag och gör detta till en förbaskat bra och innehållsrik IPA. Att den slinker ner lätt får man passa sig för. Vi pratar ändå 8,5 styrkeprocent...