



Helsinges Pilsener



PRODUKTBLAD

Helsinges Pilsener är ett lageröl av typen tysk Pils. Ölet är ofiltrerat och opastöriserat för att behålla det vid liv, och få det att smaka fylligt och nyanserat. Att ölet är ofiltrerat gör att det får ett disigt utseende. Det är färskt och tappas därför i sista minuten samt transporteras medan det är kallt. Detta gör att ölet smakar lika som det gör i lagertanken på bryggeriet.

Färgen är gyllengul och något disig av de proteiner och jäst som finns kvar efter jäsningen. Skummet är vitt och tjockt. Beskan är relativt hög, som sig bör i en Pils, vilket balanserar ölets fyllighet. Doften är brödig och maltig, och med en balanserad humlearom.

Ölet är bryggt på enbart malt, humle, jäst och vatten – inga konstiga tillsatser! Malten är en blandning av pilsnermalt och ljus karamellmalt. Enbart tysk kvalitetshumle används. Under vörtkokningen tilläts humle i tre givor: en giva Hallertauer Northern Brewer och två givor av det ädla aromhumlet Tettnanger Tettnang. Jäsningen sker vid låg temperatur och under sträng kontroll i ca 10 dagar. Därefter lagras ölet i minst 3 veckor innan det tappas upp på fat och levereras omedelbart.

Helsinges Pilsener finns på 25-liters fat, främst avsedda för krogar. Det finns även på nyframtagna 5-liters och 10-liters Mini-Keggar, som även kan beställas av privatpersoner via Systembolaget. Dessa små fat är försedda med en kran som enkelt monteras på, samt inbyggd behållare för kolsyran. Med ett enkelt handgrepp kan alltså vem som helst börja tappa sitt öl, utan krångliga slangar och gastuber.

Servera ölet källarsvalt i väl rengjorda glas. Håll upp i omgångar, utan att luta glaset, för att få ett gräddtjockt skum som reser sig över glasets kant – Sieben Minuten Pils!

Alkoholhalt: 5,0 volymprocent
Stamvörtstyrka: 12 % Plato
Förvaring: Svält, dock lägst 0° C
Hållbarhet: Mer än 4 månader vid kylförvaring

Helsinges Ångbryggeri
Faxholmsgatan 1
826 50 SÖDERHAMN
Telefon: 0270 / 141 98, 0703 / 844 754
E-post: kontakt@bryggverket.com
Webb: www.bryggverket.com