



## PRODUKTBLAD

Helsinges Veteöl är överjäst och av typen sydtysk/bayersk Hefeweizen. Ölet är ofiltrerat vilket gör att det får ett disigt utseende och får en fyllig smak. Dess friska smak gör den till en perfekt sommaröl. I Tyskland är öltypen dominerande på uteserveringar sommartid, vilket också börjat visa sig i Sverige.

Ölet är livligt av kolsyra, vilket gör att ett stort och tjockt skum bildas. Färgen är gyllengul. Smaken är frisk och törstsläckande. Beskan är mycket låg. Doften domineras av banan och kryddnejlika.

Ölet är bryggt på enbart malt, humle, jäst och vatten – inga konstiga tillsatser! Malten är en blandning av 50 % vetemalt och 50 % kornmalt. Kornmalten består av pilsnermalt och en liten del ljus karamellmalt för att ge fyllighet. En liten humlegiva Hallertauer Northern Brewer ger ölet en viss beska. Till jäsningsen används en mycket speciell jäststam från Weihenstephan i södra Tyskland.

Helsinges Veteöl finns på 25-liters fat. Det finns även på nyframtagna 5,2- och 10,3-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.

Alkoholhalt:	5,2 volymprocent
Stamvörtstyrka:	13 % Plato
Förvaring:	Svalt, dock lägst 0° C
Hållbarhet:	Mer än 4 månader vid kylförvaring

### Servering

Traditionellt serveras veteöl i speciella, höga och vasformade glas. För att få en topp med det tjocka skummet, som reser sig över glasets kant, krävs det att ölet är tillräckligt kylt (6-8° C) och att man fyller glaset i minst två moment. Tekniken är följande:

- (1) Använd alltid väldiskade glas. Om de är maskindiskade eller handdiskade spelar ingen roll. Handdisk är dock skonsammare mot glaset och dess tryck. Använd aldrig ölglas till annat än öl, då t ex mjölkrester är skumförstörande och kan vara svåra att få bort!
- (2) Skölj ur glaset med vatten, så att det är fuktigt invändigt, innan påfyllningen.
- (3) Vänd försiktigt flaskan upp-och-ner ett par gånger för att homogenisera jästfällningen med ölet.
- (4) Häll i ölet i glaset så att glasets övre hälft fylls av skum.
- (5) Vänta nu ca 3 minuter tills skummet sjunkit ihop något och därmed blivit kompakt.
- (6) Toppa upp med mer öl så att skummet reser sig över glasets kant.
- (7) SKÅL!

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