

JONATHAN *tipsar*



India Pale Ale

LAGUNITAS IPA

33 cl 6,2 %

Karaktär:

Ett riktigt kraftpaket! Tydlig torr humlebeska med inslag av granbarr och olika citrusfrukter med en fyllig kropp som bas. Och tack vare användandet av så kallad karamellmalt får den också en viss sötma som balanseras bra med beskan.

Servering:

Denna kraftiga och smakrika IPA kan med fördel användas som sällskapsdryck för alla som uppskattar den tydliga beskan och intensiva smaken! Det fungerar bra att bara sitta och tugga på en saltig nötmix, beskan tonas ner av saltan och fettet i nöterna och då kommer maltsmaken som legat under utan fram tydligare! Vill man matcha ölen med mat passar den klockrent med en grillad biff, eller örtdryddat lamm!



Att India Pale Ale, eller IPA som det vanligtvis förkortas, blivit en av de mest populära ölsorterna just nu är ingen slump. Detta torrt krispiga, bärnstensfärgade och friskt beska ölet gör sig lika bra som törstsläckare i solen som till mat. Är ni sugna på att testa olika sorter och hitta just din favorit finns ett otroligt utbud av den humlefokuserade ölstilen nu för tiden, inte minst ombord på M/S Rosella!

Historien om IPA börjar med engelsmannen George Hodgson som tidigare bryggt det mörka ölet porter utan någon vidare framgång. Då tyckte hans son att de skulle prova någonting nytt, och han ville speciellt försöka släcka törsten bland invånarna i den dåvarande engelska kolonin Indien. Kombinationen som de valde var ljus malt som ölet bryggdes på och en relativt stor andel tillsatt humle, och just den kombinationen fungerade utmärkt som naturligt konserveringsmedel samt gav den en speciell och lätttrycken karaktär i jämförelse med mörk porter. Konserveringen gjorde i sin tur att ölet klarade sig den långa vägen till Indien där den gjorde succé, där av namnet Indian Pale Ale. Och resten, som man säger, är historia!

VIKING LINE
vikingline.ax/dryckestipsarna

