



nøgne ø

Norsk høst

Norsk høst

ØL, OLUT, BEER, ÖL 4,5% vol. 20 IBU/ 14 °P 0.5L

Å lage et øl utelukkende på helnorske råvarer har lenge vært en drøm for oss. Da Arne fra Maltmons ville selge oss bygg dyrket og maltet på Ringsaker var det bare å hive seg rundt. Hveten vår har vi handlet fra nabogårdene på Landvik i en årrekke, så da gjensto bare litt krydderier. Vi har gjort som i gamle dager og reist på skauen etter smaksstoffer. Hjem kom vi med sekken full av pors og granskudd. Norsk gjær fant vi hos Sigmund på Voss. Kveiken har vært i familien hans i generasjoner, og det er en ære for oss å kunne brygge med den. Skål!

We have realized a dream to make an all-Norwegian beer. We already had barley and wheat harvested and malted in Norway, so all we needed was a little something to give it our very own special taste. Well, we did as in days long passed and set out into the woods to gather desirable ingredients. We returned with a bag full of bog myrtle and spruce shoots. Our Norwegian yeast (that we call kveik) is from Voss.

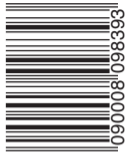
Det kompromissløse bryggeri as – Grimstad, Norge

www.nogne-o.com

AINESOSAT: PAKKALLINEN VESI, MALLASTETTU OHRA, VEHNÄ, KUUSEN VERSOT, SUOMYRTTI, PUOLUKKA JA HIIVA.

INGREDIENTS: LOCAL WATER, MALTED BARLEY, WHEAT, SPRUCE SHOOTS, BOG MYRTLE, LINGONBERRIES, YEAST.

INGREDIENSER: ROREVANN, BYGGMALT FRA STOR-GAALAAS GÅRD, RÅ HVETE FRA LANDVIK, TYTTEBÆR, GRANSKUDD OG PORS FRA DE DYPE SKOGER PÅ JUSTØYA. KVEIK FRA SIGMUND PÅ VOSS.



Parasta ennen,
best before,
bäst före,
best før:

Brygget:

Batch nr.: