

Nyhetsbrev 2010-4

**Mohawk Extra IPA 7,5% 500 ml, Sverige,
Sbnr: 1419-01 Lansering på systembolaget 2010-03-24.
Fast Sortiment. 36,10 kr**

Buteljerad käftsmäll.

Namnet Extra IPA kommer av att dom extrema humlemängderna sträcker sig långt utöver den gängse normen för IPA. Samtidigt räcker alkoholhalten inte riktigt till för att kalla den för dubbel IPA. Mohawk Extra IPA är förmodligen det mest humlade öl som tillverkats i Sverige. Enligt gängse beräkningsmetoder skulle beskan hamna på 160 IBU, men det finns en gräns för hur mycket alfasyra som kan lösas i vört och den ligger mellan 80 till 125 IBU. Eftersom detta öl ligger vid den övre gränsen för hur mycket beska man kan ha i ett öl så måste man jobba med andra komponenter för att uppnå balans. En lång lagring med stora mängder torrhumle, fruktestrar från jäsningen och alkoholen ger detta öl dess balans. En tredjedel av den totala humlemängden har tillsatts i lagringstankarna. Som bitterhumle används Magnum, Chinook och Simcoe. Till aromen används Columbus, Amarillo och Cascade, och till torrhumlingen Columbus, Centennial och Simcoe.

Recept: AB Wicked Wine Sweden och Stefan Gustavsson.

Producent: Sigtuna Brygghus

För dom som inte klarar att dricka Extra IPA'n utan mat är den mycket god till västerbottenpaj och andra smakrika osträtter med tex gorgonzola. Wallenbergare, där gräddigheten kan runda av beskan, eller slottsstek med traditionella tillbehör.

