

## Fumisterie

**Öltyp:** Ale

**Alkoholhalt:** 5,5%

**Antal/kolli:** 24 x 341 ml

Beskrivning: Fumisterie är ett öl som sitter i skärningspunkten mellan en engelsk och tysk öl. Den är fyllig, maltig och har en viss kolasmak. De ekologiska hampfröna tillförs under brygningsprocessen och ger det en unik och originell smak. Humlens smak kommer igenom fint i eftersmaken. Fumisterie, vilket löst översätts med "rökridå", fick sitt namn som en reaktion mot lagstiftning - skapad under falsk förevändning - att förbjuda odling av hampa, en fördelaktig växt med flera ekologiska ändamål.

Fumisterie föddes på Montreal Brewpub mars 1999

**Producent:** Brasserie Dieu du Ciel

**Land:** Kanada

**Historik:** Bryggeripuben startade 1998 av ett gäng välutbildade mikrobiologer och tillika hembryggare och resultaten är fantastiska. De har vunnit mängder med priser för sina olika brygder. Hela gänget som arbetar på bryggeriet är entusiastiskt och tullar inte på kvaliteten oavsett vad det kommer att kosta.

