

Mohawk Extra IPA

Öltyp: Imperial/Double IPA

Alkoholhalt: 7,5%

Antal/kolli: 20 x 500ml

Land: Sverige

Beskrivning: IPA är en förkortning av India Pale Ale. Det är en överjäst öl, s.k. Ale, guld- till kopparfärgad med medel till hög alkoholhalt och humliga bittra och ibland maltiga smaker.

Öltypen tillverkades förts i England på 1700-talet. Namnet India Pale Ale fick den av att det var populärt att handla med för East India Company. Den höga alkoholhalten och humlets bevarande egenskaper gjorde att ölet smakade bra efter den årlånga transporten till sjöss.

I modern tid har alkoholhalten och beskan minskat dramatiskt. Men i USA har mikrobryggerierna försökt återskapa forna tiders IPA. Speciellt på den amerikanska västkusten har en typ av IPA utvecklats med kraftiga humlearomatiska toner av citrus och exotisk frukt. Den kallas ibland San Diego Pale Ale och såldes första gången 1990 under namnet Rogue Imperial IPA. Mohawk Extra IPA är en öl av denna typ. Alkoholhalten är 7,5 % abv, och den har en teoretisk beska på 160 IBU. Teoretisk i den bemärkelsen att detta är den nivå av alfasyra som man kan förvänta sig av de mängder humle som tillsatts ölet. I verkligheten är det omöjligt att lösa upp så mycket alfasyra i öl, och man brukar säga att det inte går att göra ett öl med mer än 80 till 125 IBU. Under brygden tillsätts hela 16 gram humle per liter, varav en tredjedel tillsätts i lagertankarna för att bevara humlets arom.

Mohawk Extra IPA är ett unikt öl. Det är ett öl med extrem beska, men upplevs ändå balanserat, och väldigt komplext med mycket olika fruktsmaker och med en mjuk alkoholvärmande maltighet i bakgrunden.

Bryggeri: Ga Slottskällans Bryggeri AB/Wicked Wine

Historik: Stefan Gustavsson började brygga öl hemma 1990. 1994 blev han medlem i Svenska Hembryggareföreningen och bryggklubben Amylase. Han reste flera gånger till Belgien och fattade tycke för dessa öl. 1999 började han tillsammans med vännen Andreas Fält importera öl till Sverige under namnet More Import. Efter några besvärliga år såg det ut att lyckas, då



WICKED WINE

ÖL VIN SPRIT IMPORT

hyresvärden tappade tålamodet och begärde bolaget i konkurs. Men Stefan saknade branchen och skolade om sig till bryggare på en 2-årig KY-utbildning i Grängesberg. Under tiden började han arbeta deltid på Grebbestad Bryggeri och blev bryggmästare på heltid 2007. Samtidigt väcktes idén att börja licensproducera exklusiva produkter hos små bryggerier runt om i Sverige. I samarbete med Wicked Wine utvecklades flera olika recept som provbrygdes hos Sigtuna Brygghus och offererades till Systembolaget. Först lanserades Midvinternattens Mörker 2008, och följdes av Påsk Alt Bier 2009 och julölen MNM, samt Snowblind. 2009 var ett bra år för Stefan som var på vippen att bli Årets Hembryggare, men fick nöja sig med en andra plats totalt och medaljer för en Amerikansk Red Ale och en Engelsk Special/Strong Bitter. Året avslutades med lanseringen av Black Rocket Porter som produceras av Slottskällans Bryggeri.