

---

**BRYGGHUSET**  
**FINN**

---

**OUR BEER**

**ORDINARIE**  
**SORTIMENT**  
**HÖSTEN 2018**



WYGGARDET  
**FINN** WHEAT  
BLANC

5.7% VOL. 33CL

# BRYGGHUSET FINN

Bryggghuset Finn är ett bryggeri med passion för smakupplevelser. Grundat av ingenjörer som drivs med uppfinningsriktighet och känsla för kvalitet och noggrannhet. Tillsammans skapar vi en välbalanserad hantverksöl som alltid smakar lika gott, oavsett var och när du njuter av den.

Vi brygger för de som älskar livet.

# CALLISTA PILS

33 cl /  
Vol. 4,5%

Maltig smak med tydlig beska, inslag av knäckebröd, apelsinskal och örter. Serveras vid 8-10°C till rätter av fläsk- eller lammkött, eller som sällsapsdryck.

*Malt: Pilsner, Münchner, Vete, Carapils & Biscuit  
Humle: Northern Brewer, Hüll Melon,  
Hallertauer Blanc & Callista*



**Beska**  
●●●○○

**Fyllighet**  
●●●○○

**Sötma**  
○●○○○

# WHEAT BLANC

33 cl /  
Vol. 5,7%

Ett friskt och balanserat veteöl bryggt med champagnejäst vilket ger en lätt ton av vin och fruktighet i både smak och doft, med inslag av vita vinbär och en touch av tropiska frukter. Serveras vid 8-9 °C till fisk, skaldjur eller andra lättare rätter, eller som sällskapsdryck en varm dag.

*Malt: Pilsner & Vete*

*Humle: Magnum & Mosaic*

*Jäst: Champagne*



**GULD  
MEDALJERAD  
EKOLOGISK**

**Beska**  
●●○○○

**Fyllighet**  
●●○○○

**Sötma**  
●○○○○



# CALIFORNIA LAGER

33 cl /  
Vol. 5,0%

Ölen, av typen California Common Lager är en lager som har jästs vid något högre temperatur. Smaken är fruktig, något humlearomatisk med tydlig beska och inslag av passionsfrukt, aprikos, honung och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött eller som sällskapsdryck.

*Malt: Pilsner, Müncher, Carapils, Wiener, Crystal & Vete  
Humle: Centennial, Hallertauer Tradition, Williamette, Amarillo & Citra*



Ekologisk

**Beska**  
●●●●○

**Fyllighet**  
●●●○○

**Sötma**  
○●○○○○

# CITRAIC IPA

33 cl /  
Vol. 6,5%

Humlearomatisk, nyanserad smak med tydlig beska, inslag av tallbarr, torkade aprikoser, pomerans, kaffe och mimosablommor. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av lamm- eller nötkött.

*Malt: Pale Ale, Müncher, Biscuit & Crystal  
Humle: Magnum, Citra & Mosaic*



**Beska**  
●●●●○

**Fyllighet**  
●●●●○

**Sötma**  
●○○○○

# BROWN ALE

33 cl /  
Vol. 4,9%

En öl som är präglad av mörk rostad malt, viss sötma, fruktighet och chokladkaraktär. Smaken är mustig med tydliga maltiga toner. Serveras bäst vid ca 10-12°C, för sig självt med gott sällskap eller gärna till fläskkött eller en mustig höstgryta.

*Malt: Pale Ale, Special B, Carabelge, Biscuit & Choklad  
Humle: Cascade, Chinook & Magnum*



**GULD  
MEDALJERAD**

**Beska**  
●●●○○

**Fyllighet**  
●●●○○

**Sötma**  
○○○○○



# IMPROVED APA

33 cl /  
Vol. 5,0%

En öl med humlearomatisk doft. Frisk aromatisk smak med inslag av apelsinmarmelad, tallkåda och blodgrapefrukt. Serveras vid 10-12°C till rätter av lamm- eller nötkött eller som sällskapsdryck.

*Malt: Crystal, Carapils och Pilsner*  
*Humle: Pekko, Citra & Mosaic*



**Beska**  
●●●●○

**Fyllighet**  
●●●●○

**Sötma**  
●○○○○

# HOPPY WHEAT

33 cl /  
Vol. 3,5%

En fräsch Vete-IPA med god humlighet och frisk smak. En 3,5 % öl med karaktär som en riktig öl. Serveras vid 10 °C, perfekt som sällskapsdryck en varm dag.

*Malt: Carapils, Abbey, Havre, Vete & Pale Ale*

*Humle: Pekko & Mosaic*

*Jäst: Champagne*



**Beska**



**Fyllighet**



**Sötma**



# BOURBON BOCK

33 cl /

Vol. 8,7%

En mörk, fyllig kraftig och rökig dubbelbock som lagrats på Mackmyrafat. Såväl doft och smak är fyllig och intensiv, men har samtidigt en len rökighet och bourbonton som balanserar upp sötman. Serveras bäst vid ca 12-14 °C, för sig självt eller i gott sällskap eller till söt och kraftig efterrätt.

*Malt: Münchner, Bokrökt Malt, Abbey, Chocklad & Crystal  
Humle: Magnum & Mandarina Bavaria*

**16 NOV PÅ SYSTEMBOLAGET**



**DERAILED SERIES**  
**FATLAGRAD**

**Beska**



**Fyllighet**



**Sötma**



# WINTER LAGER

33 cl /  
Vol. 4,7%

En mörk och fyllig lageröl, med balanserad beska och präglad av rostade toner i såväl doft och smak. Serveras bäst vid ca 8-10 °C, för sig självt eller i gott sällskap eller gärna till julens goda mat!

*Malt: Münchner, Pilsner, Special B & Rostad korn  
Humle: Magnum & Mandarina Bavaria*

**1 NOV PÅ SYSTEMBOLAGET**



**Beska**  
●●●○○

**Fyllighet**  
●●●○○

**Sötma**  
●○○○○

# WINTER SPECIAL

33 cl /  
Vol. 6,5%

Maltig smak med inslag av apelsin, kavring, knäck, muskot och kryddor. Serveras vid ca 10-12°C, passar på julbordet eller till vilträtter och annan kryddig mat. Men också till chokladkakan efter maten.

*Malt: Pale Ale, Abbey, Special B, Biscuit & Choklad*

*Humle: Magnum, Amarillo, Cascade, Centennial & Citra*

**1 NOV PÅ SYSTEMBOLAGET**



**SÄSONG**

**Beska**  
●●○○○

**Fyllighet**  
●●○○○

**Sötma**  
●●○○○

# WINTER BOCK

33 cl /  
Vol. 6,5%

Knäckig smak med liten sötma, inslag av vörtbröd, torkad frukt, kaffe och farinsocker. Serveras bäst vid 10-12°C, tillsammans med kraftigare maträtter eller för sig självt framför vinterbrasan.

*Malt: Münchner, Bokrokt Malt, Abbey,*

*Chocklad & Crystal*

*Humle: Magnum & Mandarina Bavaria*

**1 NOV PÅ SYSTEMBOLAGET**



**SÄSONG**

**Beska**



**Fyllighet**



**Sötma**





# KONTAKTER

## REGION SKÅNE



### **KALLE OLSSON**

Sales HORECA Region South

Direkt +46 (0)418 48 68 03

Mobil +46 (0)735 54 83 17

kalle@brygghusetfinn.se

## ÖVRIGA SVERIGE



### **MATS HÄGERFORS**

Head of Sales

Direkt +46 (0)418 48 68 02

Mobil +46 (0)709 90 11 48

mats@brygghusetfinn.se

# **BRYGGHUSET FINN**

**Bangårdsgatan 33  
26131 Landskrona**

**Vxl 0418 - 48 68 00**

**org nr: 556866-5425**

**[www.brygghusetfinn.se](http://www.brygghusetfinn.se)**

 **[/brygghusetfinn](https://www.facebook.com/brygghusetfinn)**

 **[brygghusetfinn](https://www.instagram.com/brygghusetfinn)**

version: 2018-10-15