

EGO
BRYGGHUS

A DAMN FINE COFFEE IPA

With Konga by SUPREME ROASTWORKS



A DAMN FINE COFFEE IPA

Dette er en IPA humlet med Tomahawk, Motueka og Kohatu, og er tilsett kaffe fra Yirgachefe sør i Etiopia brent av Supreme Roastworks på Grünerløkka i Oslo. Kaffen vi har tilsett har en aroma av markjordbær og smaker saftige, modne frukter, friske urter og sitrus. Humlesortene tilfører både aroma og smak av sitron og lime.

Chister Edwards
HEAD BREWER

Når vi brygger et øl forsøker vi å gjøre det ett hakk bedre enn sist – dette gir deg et unikt øl som både kan se, lukte og smake litt forskjellig fra gang til gang.

EGO | BRYGGHUS

Vi brygger øl vi selv liker, øl vi selv synes er spennende, øl vi ønsker å dele med våre venner og øl til de som fortjener det. Finn frem ditt beste glass og nyt med måte!



ego-brygghus.com

Ingredienser: Vann, *byggmalt*, kaffe, *hvetemalt*, humle og gjær.

ØL / 0,5 L
7,4% vol.

Batch:
Brygget:
Best før:



7090037170787