

Marble Hopoplata

Marble Brewery, Manchester, Englanti (Vegaani)

| | |
|-------------------|----------------|
| Alkoholipitoisuus | 7,2 % |
| Oluttyyppi | West Coast IPA |
| UDF tuotenro | 9658293 (30 l) |



Luonnehdinta

Kirkas, kullankeltainen West Coast IPA. Karamellimaista maltaisuutta, intensiivistä hedelmäisyyttä (appelsiini, mango, papaija), männynneulasia ja pihkaisuutta. Hyvällä tapaa jyrkähkö humalan puraisu.

Humalalajikkeet

Simcoe, Amarillo, Chinook, Centennial, Cascade, CTZ, Bravo, Citra

Tarjoilulämpötila ja -lasi 8–10 °C, IPA-lasi tai ohutreunainen ylöspäin sulkeutuva lasi

Ruokasuositus



Tuottaja

Marble Brewery on vuonna 1997 perustettu pienpanimo Manchesterissa. Panimon missiona on tehdä innovatiivisia oluita moderniin makuun mutta samalla elvyttää Englannin historiallisia oluttyylejä. Panimon ruorissa pääpanija Joe Ince on loputtoman kiinnostunut kaikesta uudesta sekä siitä, miten asiat voisi tehdä aina vaan paremmin ja paremmin. Viime aikoina mies on kehitellyt mm. uutta Hop Forward -sarjaa sekä tynnyrikypsytettyjä oluita.

Alun perin panimo perustettiin vuonna 1888 rakennetun The Marble Arch Inn -pubin yhteyteen, mutta kysynnän kasvaessa ja toiminnan laajetessa uudet panimotilat löytyivät kivenheiton päästä Williamson Streetiltä. The Marble Arch Inn edelleen jatkaa panimon taproomina. Tällä hetkellä Marble Breweryn kapasiteetti on noin puoli miljoonaa litraa vuodessa.

Marble on ollut monien Britannian tunnetuimpien oluentekijöiden "korkeakoulu". Esimerkiksi James Campbell, Cloudwaterin pääolutmestari samoin kuin Dominic Driscoll (Thornbridge), Colin Stronge (Northern Monk), Matthew Howgate (Legimate Industries) ja Dan W De Bechevel (Wander Beyond Brewing) ovat Marble Breweryn kasvatteja.