




Der er fyret op under kedlerne med rigelige mængder bøgetræ da malten til dette bryg blev tørret.

Røgningen\* giver øllet smag og duft af bål og bacon der blander sig smukt med den ristede malts chokolade- og kaffenuancer. Et unikt mørkt bryg der bør serveres tempereret (12-15 °C).

Se mere på [www.BeerHere.dk](http://www.BeerHere.dk)

Brewed at Søgaards Bryghus, Aalborg

 Product of Denmark

Mindst holdbar til:



6,0% alc./vol - STARKÖL  
Nettoindhold 50 cl. svarende til 2 genstande.

Ingredienser: vand, malt, sukker, humle, gær.

SISÄLTÄÄ OHRAMALLASTA  
INNEHÅLLER KÖRN MALT  
INNEHÖLDER BYGGMALT  
CONTAINS BARLEY MALT



\*) Det hedder det altså.