

DARK CHRISTMAS

Mørk som julenatten, blød som julens konfekt. Chokolademalt, karamelmalt og den bløde saazer humle giver en lang og behagelig eftersmag.

Nr. 4 på listen over 42 julebryg i smag&behag december 2012.

Grauballe Bryghus vandt publikumsprisen ved øl-entusiasternes festival 2004 og 2006, årets ølpris 2011 samt guldmedalje ved European Beer Star Competition i München 2013.

Ingredienser: Vand, **bygmalt**, **hvedemalt**, humle, stjerneanis og gær. Ulfiltreret.

Alk. 7,3% vol.

IBU: 30

50 cl.

