

Vreta kloster trippel

Vreta kloster trippel är en något fylligare och fruktigare version av en belgisk trippel.

Avslutas med viss beska.

Då ölen enligt tradition efterjäser på flaska kan viss jästfällning förekomma. Förvaras mörkt, svalt och ståendes. Serveras vid 8-10°C.

Ingredienser: Vatten, KORNMALT, socker, humle, jäst

Starköl Alk 9,2 % Vol, 33cl

Konstnär: Michaela Leo



Vreta kloster bryggeri

Bryggeriet är beläget nära ruinerna av Sveriges äldsta kloster med samma namn som socknen - Vreta kloster. Klostret var aktivt från tidigt 1100-tal till slutet av 1500-talet. Här bryggde nunnorna sannolikt öl för egen konsumtion.

www.klosterbryggeri.com
kontakt@klosterbryggeri.com

Bäst före

