



# Kirin Ichiban

Japan

**Typ:** Lager, Öl, Ljus lager, Internationell stil

**Producent:** Kirin Ichiban

**Produkt:** Kirin Ichiban bryggs från endast malt, humle, gäst och vatten. Till skillnad från andra ölsorter, används endast den första pressen av vörten. Det är därför det kallas Ichiban - som betyder "första" och "bäst" på japanska. "Ichiban Shibori" är en unik metod för att brygga öl i sin renaste form från en enda ren beståndsdel: 100% malt. Denna teknik ger Kirin Ichiban en unik smak och arom som du inte hittar någon annanstans i världen. Kirin Ichiban är en ljus öl av lagertyp. Fin ren doft med trevlig humlearom. Torr, välhumlad smak med medelstor beska. "Kirin" är en varelse från den japanska mytologin, ett djur med hjortkropp, oxsvans, hästhovar, ett horn och en päls med fem färger. Kirin trampar aldrig på en levande planta och äter ingenting levande och sägs visa sig innan lyckosamma händelser.

## Detaljerad information

### Egenskaper

<b>Doft</b>	Fin ren doft med trevlig humlearom
<b>Smak</b>	grillat korn under bryggningen länar
<b>Antal</b>	24
<b>Volym</b>	330 ml
<b>Alkohol</b>	5 %

## Passar bra till



Passar bra med Asiatisk mat

<b>Artikelnummer</b>	21712
<b>Systembolagets artnr.</b>	1552
<b>Antal</b>	24