

Negra Modelo 5.3 %

Bliver brygget af Grupo modelo.
De har bryggerier på 7 forskellige lokaliteter i Mexico.
Hovedsæde i Mexico city.

www.gmodelo.mx



Negra Modelo er en såkaldt mørk wiener lagerøl. En øltype der som navnet siger, har sin oprindelse i Østrig.

Den er et godt eksempel på, hvordan wienerøl er blevet fortolket i Mexico, hvor der er tradition for at tilsætte ris i brygningen.

Negra Modelo er atypisk i forhold til hvad de fleste vil forbinde med en mexicansk øl, men er faktisk en klassisk repræsentant for mexicanske brygtraditioner. Den har en chokoladebrun farve med et rødt skær. (50 EBC). øllet er klart og har en meget let og hurtig aftagende skumkrone. Den har et beskedent indhold af kulsyre. Dufter sødt med klare toner af ristet malt og chokolade.

Den brygges på en blanding af ristet og uristet malt, ris og humle.

Bitterheden er på ca. 19 IBU. Indbrygningsgraden er 13° plato.

Efter første gæring, gennemløber det en sekundær gæring, hvorved det får en livligere karakter.

I modsætning til mange af de lette og lyse lagerøl fra Mexico, skal Negra Modelo serveres tempereret ved 8-10 °C.

Hvis man tempererer øllet korrekt, træder det mere i karakter. Negra Modelo er velegnet som ledsager til det mexicanske køkken, hvor øllets maltede sødme og lethed giver et godt modspil til stærkt krydrede chiliretter.