



### **Dragon Fiery Ginger – 5 %**

En ginger beer som står ut i en ocean av hantverksöl, eftersom det inte är hantverksöl i betydelsen malt och humle. Det är, emellertid, en traditionellt bryggd, hantverks-dryck som har 5 % alkohol.

Efter att ha hållt upp oräkneliga öl under de senaste månaderna var det första jag noterade vid upphällningen av Dragon Brewerys eldiga ingefärsöl avsaknaden av skumkrona. Men, påminde jag mig själv, det är ingefärsöl, alltså helt okay. Strålen är blek, och så är också normalt med ofiltrerade, flaskkonditionerade hantverks-bryggder, även att de är grumliga. Den livliga kolsyran är tydlig i glaset. Den starka ingefärsdoften väcker dina sinnen under upphällningen, preparerande smaklökarna för vad som skall komma.

Den första klunken av Dragon Fiery Ginger svämmar över i munnen med läcker sötma, vilket kanske är lite överväldigande först, speciellt om du nyss fuskade med en IPA. Sötman är, emellertid, härdad av eldig ingefära – som utlovat. Sötman i munnen har genomslag av snabbt avslut, som skapar en balans så läcker att den tvingade mig att dricka lite snabbare än man bör göra med en dryck som håller 5 %.



**Dragon Fiery Ginger Apple – 5 %**  
Company's Fiery Ginger och Apple Beer står ut i en ocean av hantverksöl, eftersom det inte är hantverksöl i betydelsen malt och humle. Det är, emellertid, en traditionellt bryggd, hantverksdryck, en dryck som har en rejäl ingefärskänsla med äppeltoner. Sötman är balanserad av ingefäran, vilket skapar en mycket läcker balans.

- . Oklar ljusgul färg.
- . Ingen noterbar skumkrona (det är inte en traditionell öl).
- . Stark ingefära och äpple i doften och smaken, bra kolsyra; en törstsläckare.



**Double Dragon – 8%**  
Dubbel Dragon är naturligt jäst precis som originalet, men med 8 % , och med mer ingefärsbränna. Också utan gluten – detsamma som övriga Dragon Fiery-drycker. Den har alltså mer ingefärsbränna än originalet.

