



FACTSHEET

Rispoetin

De combinatie van de aangename bitter, het lichte zoetje en de toets van whisky en Frans eiken (vanille) maken dit tot een complex maar gevaarlijk lekker alcoholwarmend bier.

Bij het inschenken vormt zich een licht bruine schuimkraag.

Karakteristieken:

Neus: Zoetje, licht whisky, licht vanille.

Smaak: Volle smaak, mooie bitter, alcohol warmend, licht Whisky & hout.

Nasmaak: Alcohol warmend, zoetje, mooi bittertje, licht Whisky.

Specificaties:

Alcohol percentage (%): 10,0

EBC (kleur): ~173

EBU (bitterheid): ~57

Aanbevolen drinktemperatuur (°C): 9-14

Gebruikte ingrediënten:

Water.

Mouten: Palemout, Blackmout, Havermout en Melanoidinmout.

Hoppen: Magnum.

Gist: Bovengistend.

Overigen: Whisky Infused Eiken houtsnippers, Kandijnsuiker.

Allergenen: Bevat gluten.

Brouwlocatie:

Dit bier is door ons gebrouwen bij:

De Noord-Hollandse Bierbrouwerij in Uitgeest.



BE+ER, DE BROUWERS VAN HET LEKKERSTE BIER UIT HAARLEMMERMEER