

OPPALE



Helles Bier enthaltend viel Hopfen mit hoher Gärung und zweite Gärung in der Flasche.

Das Rezept ist von einer hohen Hopfen Dosierung charakterisiert, die man beim Riechen als ob beim Kasten schmecken kann.

Aussehen: Schaum: weiß, kompakt/steif, beständig, fine; Flüssigkeit: hell mit verkupferten Abglanz, keine Feststoffen an der Oberfläche, verschleiert durch die Hefe. Feine Perlage

Geruch: Karamell, Toffee, grasartig, Früchte (reifer Ananas)

Geschmack: Ausgleich zwischen Karamell (vordere Zungehälfte) und ausgeprägtem Bittere (hintere Zungehälfte). Vollbier

Sättigung in CO2: niedrig

Typologie Zugehörigkeit: Hopfen Bier (belgisches Ansatz)

Alkoholische Volumen: 5.5 %

Empfohlene Koppelung: fette und nahrhafte Speisen

Verkostungstemperatur: Raumtemperatur (10-12°C), ein wenig „atmen“ lassen nach dem Einschenken (es soll sich von dem Überschuss an Aroma befreien).

