

CRAFT WERK

BREWING

Der intensiv herbe, siebenfache **Hopfenrausch** dieses **IPA⁷** wird jedem wahren Hop Head den Kopf verdrehen.



HOP HEAD IPA⁷

AMERICAN INDIA PALE ALE

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsner Malz, Karamellmalz, Münchner Malz), Hopfen (Cascade, Centennial, Chinook, Herkules, Taurus, Magnum, Simcoe), Hefe.

Biergattung: Starkbier

Brauart: obergärig

Stammwürzegehalt: 17,4 %

Alkoholgehalt: 8 % vol

Bittereinheiten: 65

TASTING EXPERIENCE

Diese Hommage an den American Way of IPA duftet nach Papaya, Maracuja und Zitrone, dazwischen Orangenschale, Gewürznelke und Honig.

Die deutschen Sorten Herkules, Magnum und Taurus bringen die angenehme Bittere. Für die leicht fruchtig-tropische Note sorgen die amerikanischen Sorten Cascade, Centennial, Chinook und Simcoe. Hier tanzt der Hopfen auf der Zunge!

Dieses India Pale Ale punktet mit betörender Frucht, samtiger Süße und geheimnisvollen Gewürzen, die von intensiven Bittertönen balanciert werden.

Im Mund lebendig und spritzig mit einem fantastischen Prickeln. Ein Bier mit Muskeln, Anmut und Tiefe. Mehr IPA geht nicht.

CRAFTWERK BREWING TIPP

Ideal zu scharfem Essen wie Thai Curry – aber Achtung: Die Bittere verstärkt die Schärfe! Ansonsten auch lecker zu süßen Desserts oder zu würzigen Steaks, Rind- und Wildgerichten und sogar pikantem Berg- oder Blauschimmelkäse.

Trinktemperatur: 10-12° C

