BROUWERIJ
IN DE NACHT

# Heinrich

| | |
|---|---|
| **Herkomst** | Gebrouwen in Weert |
| **Kleur/Categorie** | Dortmunder Export |
| **Brouwerij** | In De Nacht |
| **Afsluiting** | Kroonkurk |
| **Moutsoorten** | Pils, Munchner, Vienna |
| **Hopsoorten** | Hallertau Blanc |
| **EBC** | 9 |
| **IBU** | 28 |
| **Smaakmakers** | Coreander, Citroenschil |
| **Lagering** | RVS |
| **Alcoholgehalte** | 6.5% Vol. |
| **Verpakking** | 24 x 0.33 ltr. |

**Proefbeschrijving naar gast**
Smaken van de mout zijn prominent aanwezig, brioche, brood, mooie bitterheid.
Volmondigheid en in de geur licht honing.

**Proefnotitie**

- Ongefilterd, licht 'blond' bier
- De geur is zuiver, honing en mout
- Droog, M bitter, M- zuren, M- alcohol, M- body, M smaakintensiteit, M afdronk
- Houdbaar 1-2 jaar na bottelen.

| | |
|---|---|
| **Serveertemperatuur** | 6-8°C. |
| **Glas** | Smal wijnglas |
| **Gerecht suggestie** | Zuurdesem, toast, honing, rosbief op brood…… |




| **Smaakprofiel** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Strak (1-10) | Zuurwaarde (1-10) | Filmend (1-10) | Zoetwaarde (1-10) | Smaakgehalte (1-10) | Smaaktype Fris +/++ | Smaaktype Rijp +/++ |
| 4 | 2 | 3 | 2 | 6 | + | |