



BROUWERIJ
IN DE NACHT

Heinrich

Herkomst	Gebrouwen in Weert
Categorie	Dortmunder Export
Brouwerij	In De Nacht
Afsluiting	Kroonkurk
Moutsoorten	Pils, Munchner, Vienna
Hopsoorten	Hallertau Blanc, Willamette
EBC	10
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	+	