



Triporteur

Belgian Original Maltbakery & Brewery

BASTA

IPA, IPA, IPA, iedereen bleef maar vragen naar een Triporteur IPA. Maar genoeg is genoeg: BASTA! Dus maakten we een IPA: een Italian Pasta Ale.

We gingen op zoek naar de beste pasta en combineerden deze met BOM-mout. We voegden een lichte tomatensaus op basis van Italiaanse Torpedino-tomaten toe aan de maisch. Een rijkelijke geut Extra Vierge Olive Oil pepte de gist op. Tot slot gaven we het bier een 'juicy' karakter met een massa hop.

Mout

B-OAT: een licht gebakken haver.
W-EAT: een licht gebakken tarwe.

Hop

Citra & Eukanot

Serveertips

Komt het best tot zijn recht in een BOM glas op een temperatuur van 8 - 12 °C.

Verouderingspotentieel

Drink de Basta jong, zo komen de hopsmaken het best tot zijn recht.

Gisting

BOM gist, bier van hoge gisting met hergisting in de fles.



BITTER	●●●●○○	FRUITIG	●●●●●●	STIJL	IPA
ZOET	●●○○○○	KARAMEL	●●●●○○	KLEUR	Amber
HOPTOETSEN	●●●●●●	KRUIDIG	●○○○○○	ABV 4.6%	IBU 40