



Tripporteur

Belgian Original Maltbakery & Brewery

Limited Edition Special Roast Belgian Oak

Met de special roast series pakt Bert Van Hecke uit met een reeks van experimentele bieren. Elke special roast bevat een speciaal geroosterd ingrediënt dat het bier zijn unieke smaak en karakter geeft. Voor de Belgian Oak roostert Bert Van Hecke het hout van de Belgische eik op verschillende temperaturen. Dat resulteert in een krachtig en majestueus bier. Jaarlijks lanceren we een nieuwe 'vintage' editie van de Belgian Oak.

Serveertips

Belgian Oak komt het best tot zijn recht in het originele BOM glas. De ideale serveertemperatuur is 8 - 12 °C.

Verouderingspotentieel

De Belgian Oak wordt beter met de jaren. Tijdens het verouderen zal dit bier zachter worden door een trage oxidatie van de tannines afkomstig van de belgische eik.

Food pairing

Gaat goed samen met crème brûlée.

BOM mout

BOM SRBO, BOM SRBOW

Hop

Styrian Golding, East Kent Golding, Cascade

Suiker

Belgische donkere en witte kandij, Belgische donkere cassonade

Gisting

Bier van hoge gisting met hergisting in de fles.



BITTER	🍷🍷🍷🍷🍷	EIK	🍷🍷🍷🍷🍷	STIJL	BOM STIJL
ZOET	🍷🍷🍷🍷🍷	KARAMEL	🍷🍷🍷🍷🍷	KLEUR	DIEP GOUDKLEURIG
HOPTOETSEN	🍷🍷🍷🍷🍷	KRUIDIG	🍷🍷🍷🍷🍷	ABV 9.2%	IBU 45