



Triporteur

Belgian Original Maltbakery & Brewery

Triporteur Bling Bling

Geïnspireerd door Raoul “The Malt King” werd onze Bling Bling Imperial King gebrouwen met 24-karaats goudvlokken. Waarom? Omdat we het willen en het kunnen. Deze decadente golden ale is over-the-top gepimpt met pakken hop, je zal verbaasd zijn hoe gebalanceerd en zacht de Bling Bling is. Stoer van buiten, maar super zacht van binnen.

Serveertips

De Bling Bling wordt het best geschonken in zijn speciale BOM glas. De aangewezen schenkttemperatuur is 8.88°C.

Verouderingspotentieel

De Bling Bling wordt het best jong gedronken.

Food pairing

Zeevruchten

Mout

Bling Bling 24 K malt De BOM mout voor dit bier wordt gebakken op lage temperatuur. Het gaat om een mix van gerstemout, tarwemout, roggemout en havermout die het bier zijn zeer zachte nasmaak geven. Tijdens het bakproces voegen we echte 24 K goudvlokken toe. Waarom? Gewoon, omdat het kan!

Hop

De australische ELLA hop is de dominante hop.

Suiker

Belgian Candy Sugar

Gisting

BOM gist, Bier van hoge gisting, hergist op fles.



BITTER	🍷🍷🍷🍷🍷	FRUITIG	🍷🍷🍷🍷🍷	STIJL	IMPERIAL GOLDEN ALE
ZOET	🍷🍷🍷🍷🍷	KARAMEL	🍷🍷🍷🍷🍷	KLEUR	GOLDEN
HOPTOETSEN	🍷🍷🍷🍷🍷	KRUIDIG	🍷🍷🍷🍷🍷	ABV 8,8%	IBU 32