



Triporteur

Belgian Original Maltbakery & Brewery

Triporteur Kriek & Berry

Kriek & Berry rebelleert tegen de kunstmatig gezoete 'fruit'-bieren die gemaakt worden door smaakstoffen - geen fruit! - toe te voegen aan minderwaardig bier. Onze Kriek & Berry is een complex, lichtzuur fruitbier gebrouwen zonder kunstmatige zoet-, kleur- en smaakstoffen. De Kriek & Berry is een écht fruitbier van 5,8% alcohol. Het bier bevat een mix van fruit zoals kersen, blauwe bessen, zwarte bessen en vlierbessen. Een full option fruit bier. Dit is NIET een naar snoepwinkel ruikend zoet fruitbier, maar een zuiver en complex brouwsel waarbij meer als 20 ingrediënten gebruikt worden. Een unieke creatie afgewerkt met een lichte dry-hopping. Een bier met een verfrissende zurige toets van het fruit. Vrij van kunstmatige zoetstoffen of aroma's!

Serveer tips

In een BOM glas, op 4 - 8 °C.

Verouderingspotentieel

Gebrouwen om jong te drinken.

BOM Mout

Zes soorten mout: tarwe, haver, rogge, spelt, boekweit en gerst worden samen op een lage temperatuur gebakken.

Hop

We gebruiken voor dit bier hopsoorten met een gekend bessen aroma. Saphir hop tijdens het koken en Topaz hop als dry hopping. Aanvullend wordt er gebruik gemaakt van gedroogde citroenschillen, bittere sinaas, koriander en jeneverbessen.

Suiker

Er wordt geen suiker of kunstmatige zoetstoffen toegevoegd. De suikers zijn afkomstig van blauwe bessen, zwarte bessen, vlierbessen, appels, peren, kersen, geroosterde blauwe bessen en banaan.

Gisting

BOM gist. Bier van hoge gisting met hergisting in de fles.



BITTER	☞○○○○○	FRUITIG	☞☞☞☞○	STIJL	FRUITBIER
ZOET	☞☞☞☞○	KARAMEL	☞○○○○○	KLEUR	WARM ROBIJNROOD
HOPTOETSEN	☞○○○○○	KRUIDIG	☞○○○○○	ABV 6,9%	IBU 10