



Triporteur

Belgian Original Maltbakery & Brewery

Triporteur Wild Killed In Action

De “Wild & Funky” ontstond uit de uitdaging om een nieuwe stijl zuur bier te brouwen van gemengde gisting. Een bier gebaseerd op traditie, maar gemaakt met een eigenwijze brouwmethode.

Serveertips

Het bier laat zich perfect drinken als aperitief.

Verouderingspotentieel

De zuurheid van het bier garandeert een goed verouderingspotentieel.

Food pairing

Toast met appel- en perenstroop. Het gaat ook goed samen met garnalen.

BOM mout

BOM Special A, BOM Special B

Hop

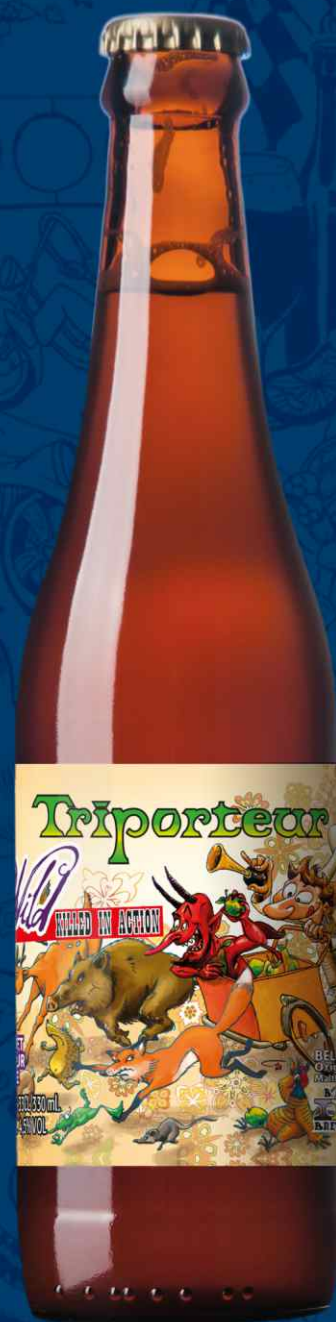
Belgian golding

Suiker

Poïret. Dit is een peren- en appelstroop afkomstig van siroperie Meurens (de makers van de echte Luikse stroop). Voor de productie van Poïret wordt 7 kg appels en peren gebruikt om 1 kg stroop te bekomen.

Gisting

De wild en funky is wat wij een Triporter, een mengbier van drie afzonderlijke gistingen, noemen. De Wild & Funky bestaat uit één deel Wild, één deel Funky en één deel jong bier. De wild ontstaat uit een gemengde vergisting met melkzuurbacteriën, een brettanomyces gist afkomstig van een originele Porter en een witte wijn gist. De Funky ontstaat uit een gemengde vergisting van melkzuurbacteriën, eigen gekweekte Brettanomyces gisten en een champagne gist. Het gedeelte jong bier is gebrouwen met de BOM gist en met de Special BOM A en de Special BOM B mouten.



BITTER	☞○○○○	FRUITIG	☞☞☞○○	STIJL	GEMENGDE GISTING
ZOET	☞○○○○	SUUR	☞☞☞○○	KLEUR	GOLDEN
HOPTOETSEN	☞☞☞○○	KRUIDIG	☞○○○○	ABV 4,5%	IBU 10