

BARREL AGED DON'T TRY THIS @HOME 2019

Rye Wine gerijpt op cognac vaten, 11,1%



Type	Rye Wine BA
Kleur	Donkerbruin/zwart
Gisting	Hoog
Uit barrels	2019



Rogge (70%), gerst en tarwe



Aurora, Hallertau Mittelfrüh en Target



300 dagen gerijpt op cognac vaten



Smaakbeschrijving

Don't tRye this @home heeft 300 dagen gerijpt op cognac vaten. Dit heeft elegante aroma's van eikenhout en cognac opgeleverd. Een stroperig karakter met tonen van appel, kaneel en vanille. Een lange afdronk van cognac en hout.

Naam

Samen met brouwer Mike Murphy van brouwerij Lervig Aktiebryggeri uit Stavanger Noorwegen heeft Jopen een collaboration brew gebrouwen. Met als doel de brouwgraan rogge te eren. Deze Rye Wine is gebrouwen met maar liefst 70% roggemout! Normaal gesproken zou dit een verstopte filtratie geven in de klaringskuip, maar het mash filter in het tweede brouwhuis van Jopen kon dit klusje klaren. Maar... Don't tRYE this @home!

Barrel aging

Jopen staat voor innovatie en het verleggen van grenzen. Onze brouwers verdiepen zich graag in de effecten van tijd. Met onze barrel aged bieren vieren wij de kunst van barrel aging. De bieren krijgen een extra dimensie door de rijping op vat. De spirit, de drank die in het vat heeft gezeten, vermengt zich met het bier en laat zijn eigen persoonlijkheid achter.
