

JOPEN DON'T TRYE THIS @HOME! 2021 BA COGNAC



HOOG
Gisting



12.5%
Alcohol



10°C
Drinktemperatuur



Bitterheid

tRYE it! Deze Rye Wine heeft 220 dagen gerijpt op cognac barrels. Dit amberkleurige beest zit vol met smaken van eikenhout, karamel en rogge. De appeligheid vanuit de cognac wordt aangevuld met tonen van vanille en een mooie kruidigheid.

Naam

Don't tRYE this @home! is van origine een collaboration met Mike Murphy van Lervig Brewery. Het bier is gebrouwen om rogge als brouwgraan te eren. We hebben een Rye Wine gemaakt met maar liefst 70% roggemout. Normaal gesproken zou dat een verstopte filtratie geven in de klaringskuip, maar het tweede brouwhuis van Jopen heeft een mash filter waarmee we dit klusje kunnen klaren. Maar.... don't tRYE this @home!!



Hop
Magnum, Mittelfrüh



Geur



Graan
Rogge, Tarwe



Smaak
Eikenhout, karamel en rogge



Kleur
Amber, Zwart



Afdronk
Eppel, vanille en kruidig

