# JOPEN

# DON'T TRYE THIS @HOME BA – COGNAC 2019

| HOOG | 11.1% | 10°C | 50 EBU |
|---|---|---|---|
| Gisting | Alcohol | Drinktemparatuur | Bitterheid |

**Don't tRYE this @home Barrel Aged Cognac, 11,1% – 33cl**
Rye Wine gerijpt op cognac vaten – 300 dagen

**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.

**Hop**
Aurora, Hallertau Mittelfrüh, Target

**Geur**
Eikenhout en cognac

**Graan**
Gerst, Rogge, Tarwe

**Smaak**
Vanille, appeltje, kaneel, cognac, alc
stroperig

**Kleur**
Zwart

**Afdronk**
Cognac en hout