

JOPEN

DON'T TRYE THIS @HOME BA - ISLE OF ARRAN 2018



HOOG

Gisting



11.9%

Alcohol



12°C

Drinktemperatuur



35 EBU

Don't tRYE this @home Barrel Aged

Isle of Arran, 11,9% – 33cl

☐ 650 dagen

Smaakbeschrijving

Don't tRYE this @home heeft 650 dagen gerijpt op Isle of Arran whisky vaten. Verwarmende aroma's van whisky en karamel. Zoet, stroperig met een prikkelende whiskysmaak die langzaam overgaat naar vanille. Een heerlijke lange whiskyafdrank.

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



Graan

Gerst, Rogge, Tarwe



Kleur

Zwart



Geur

Verwarmend aroma van whisky met k



Smaak

Zoet en stroperig. Begint met vrij i
whisky smaak die een beetje prik
gaat langzaam over naar vanille



Afdronk

De smaak van whisky blijft heel la
mond hangen

