

JOPEN

JOPEN KOYT BA TRES HOMBRES RUM VATEN



HOOG

Gisting



9.5%

Alcohol



13,3°C

Drinktemperatuur



0 EBU

Bitterheid

Smaakbeschrijving

Jopen Koyt heeft 1001 dagen gerijpt op Tres Hombres rum vaten. Tijdens de rijping is het bier verzuurd door Lactobacillus. Dit levert een funky zure smaak op.

Aroma's van rood fruit, kaneel, rozemarijn en rozijnen. De gagel zorgt voor een mix van kruidige en fruitige tonen. Tot slot een zoetje uit de rum met in de afdronk duidelijke tonen van noten en karamel.

Naam

Jopen Koyt wordt gebrouwen volgens het Haarlems Brouwerskeur van 1407 (stadsrecept). Dit bier wordt gebrouwen met gruit, een middeleeuws kruidenmengsel met wilde gagel.



Hop



Graan

Gerst, Haver, Tarwe



Geur

Rood fruit, kruidig (kaneel, rozemarijn), rozijnen.



Smaak

Aangename, verrassende zuur, gevolgd door een rumzoetje. de gagel uit de Koyt zorgt voor een complexe mengeling van kruidige smaken en fruitigheid.





Kleur
Rood



Afdronk
Duidelijke tonen van noten, karamel en
kruidigheid.

