

JOPEN

MEESTERSTUK 2018 BA EARLY TIMES BOURBON



HOOG

Gisting



12%

Alcohol



10°C

Drinktemperatuur



25 EBU

Bitterheid

**Oatmeal Quadrupel gerijpt op Early
Times Bourbon barrels, 13%**

Smaakbeschrijving

Meesterstuk 2018 heeft 320 dagen gerijpt op Early Times Bourbon barrels. Het is een mooi gebalanceerd bier geworden waarbij geen enkele smaak overheerst. Door het gebruik van deze bourbon vaten heeft het bier een duidelijke aroma en smaak van vanille ontvangen. In de geur gaat de vanille samen met een aroma van bitterkoekjes. In de smaak combineert de vanille met karamel en een zachte afdronk van bourbon.

Naam

In de middeleeuwen vervaardigden ambachtslieden een meesterstuk als proeve van bekwaamheid. Ter ere van Sint Maarten, de beschermheilige van het Haarlemse brouwersgilde, brouwt Jopen jaarlijks in gelimiteerde oplage een Meesterstuk (wisselende receptuur). Het Meesterstuk van 2018 is een Oatmeal Quadrupel.

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



Graan

Gerst, Haver, Tarwe



Kleur

Zwart



Geur

Bitterkoekjes en vanille



Smaak

Vanille en karamel



Afdronk

Lange afdronk van bourbon

