

JOPEN JACOBUS RPA

Frisbittere Rogge Pale Ale, 5,5%



| | |
|-----------------|----------------|
| Type | Rogge Pale Ale |
| Kleur | Amber |
| Gisting | Hoog |
| Gebrouwen sinds | 2011 |



Gerst, haver en rogge



Brood en de Marokkaanse keuken



Brons | Dutch Beer Challenge 2019
Zilver | European Beer Star 2018
Country Winner | World Beer Awards 2018
Certificate of Excellence |
Dutch Beer Challenge 2018
Goud | Brussels Beer Challenge 2017
Goud | European Beer Star 2016
Zilver | Dutch Beer Challenge 2016
Brons | Dutch Beer Challenge 2016
Brons | Dublin Craft Beer Cup 2016



Smaakbeschrijving

Een Amerikaanse stijl Pale Ale. Fruitig bitter door de Amerikaanse hopsoorten met een kruidige ondertoon van de roggemout. Roggemout geeft het bier een karaktervolle smaak.

Naam

Jopen Jacobus RPA is vernoemd naar de Jopenkerk; de voormalige Jacobskerk die in 2011, 100 jaar in gebruik was. Bovendien is Jacobus de beschermheilige van de pelgrims. Pelgrims overnachtten vroeger in gasthuizen die vanwege hun godsdienstige functie vrijgesteld waren van accijns, mits ze brouwden met roggemout. Vandaar de keuze voor een Rye Pale Ale.
