



Stuykman Weissbier
BREWING CERTIFICATE



Stuykman Weißbier



Stuykman Weißbier

WEISSBIER

ALC. ABV IBU EBC

5.0% 12 10

Stuykman er en weissbier inspireret af den klassiske syddtyske hvedeøl. Den er brygget på økologisk pilsner- og hvedemalt, hvilket sammen med den bayeriske hvedeølsgær giver den friske og fyldige smag sit tydelige præg af banan og nelliker. I flasken vil den ufiltrerede øl danne et naturligt gærslag på bunden. Derfor indebærer den traditionelle servering, at man, for at fordele gæren inden opskækning, ruller den forsigtigt et par gange frem og tilbage.

MALTS / Pilsner malt, Wheat malt

HOPS / Tradition

UDSEENDE / Intens uklar, korngylden med en fast, hvid skumkrone

DUFT / Intens og klassisk weissbier duft, hvor banan og nelliker er dominerende

SMAG OG MUNDFYLDE / Ret fyldig og markant smag af banan og nelliker fra gæren. Helt umærkbar bitterhed, hvor den lette sødme balanceres af en let syrlighed. Kort og krydret eftersmag

FOOD MATCH / Stuykman Weissbier passer i særdeleshed godt til de lettere retter, lette salater, fisk, skaldyr og æggeretter samt milde oste

HELHED / Stuykman Weissbier er en meget aromatisk, forfriskende, sødmefuld og let syrlig hvedeøl.

100%
ØKOLOGISK

