

BRETTÛNE

Dit bier heeft een extra vergisting ondergaan met een Brettanomyces gist in een Frans eikenhouten ton. We noemen dit bier daarom een BrettÛne bier, deze bierstijl is een combinatie van het woord Brett en tÛne (Fries voor ton) en de 3 t's staan voor de drie-eenheid: Bier, Ton en Brett. De bierstijl BrettÛne kenmerkt zich door een complex fruitig karakter, zuurtje en subtiel vanille door het eikenhout. Een bier wat je gerust jaren donker en koel kan wegzetten om verder te laten rijpen.

Nº9

Dit is een blend van 1 ton Grutte Pier Blond, 1 ton Grutte Pier Blond met dryhop en 1 ton Grutte Pier Tripel die van 11-09-2017 tot 13-03-2018 in het vat hebben gezeten. Oplage 1712 flessen



GRUTTE PIER
BROUWERIJ

Ingrediënten: Water, GERSTEMout, HAVERvlokken, TARWEmout, Hop (Cascade, Saaz, Citra), Koriander en Gist.

Geproduceerd door Grutte Pier Brouwerij, meer informatie op GruttePierBrouwerij.nl

Ongepasteuriseerd en ongefilterd.
Bevat gluten. Bier van hoge gisting.
Nagisting op de fles.

Alc. 6.5% vol

Bier cat. II Inhoud 33 cl

Ideale schenktemperatuur rond de 6°C. Tenminste houdbaar tot: 11-2019 mits rechtop, koel en donker bewaard. Laatste beetje uit de fles niet meeschenken. Geniet maar drink met mate.

Meer informatie op GruttePierBrouwerij.nl

