

Общее описание: Германия

Пиво "BraufactuM" The Brale – "БрауфактуМ" Брал – коричневый эль в британско-американском стиле, своеобразная "мозаика" сортов хмеля и солода. Эта немецкая интерпретация традиционного коричневого эля демонстрирует мягкость вкуса, темно-ореховый цвет, аромат хмеля и заметное присутствие солода. Охмеление разновидностями Ист Кент Голдинг, Халлертауэр, Магнум и Мозаик обеспечило напитку пряно-цитрусовые нюансы и сбалансированную горечь, а солод сортов Карамель и Пилснер придал ему нотки лещины и карамели. Пиво "БрауфактуМ" Брал сочетает в себе характеристики американского и английского стиля. От британского сорта он перенял мягкость и невысокую крепость, от американского – силу вкуса и аромата.

Вкус:

В мягком вкусе пива преобладают выразительные тона карамельного солода, оттененные нюансами поджаренного фундука, цитрусовых, хмеля и перца.

Аромат:

В аромате пива раскрываются насыщенные оттенки цитрусовых фруктов, лесных орехов, карамели, солода и пряностей.

Гастрономические сочетания:

Пиво хорошо сочетается с жареной бараниной, тунцом, цыпленком на гриле, тайскими блюдами под соусом карри и телятиной.

Цвет:

Пиво орехово-коричневого цвета с медным отливом.

Классификация:

Коричневый эль, Крафтовое, фильтрованное

Ферментация: Верхового брожения.

Стиль: Эль, Английский Эль

Плотность: 12,5 %

Крепость: 5,0 %

Сырье: ячмень, хмель, дрожжи, вода