

Германия

Пиво "BraufactuM" Indra – "БрауфактуМ" Индра – интересный эксперимент пивоваров БрауфактуМ, сочетание немецкого пшеничного эля и ароматного американского ИПА. В аромате напитка переплетаются бананово-гвоздичные тона классического Вайцена и выразительные оттенки американского хмеля Каскад. Этот сорт был выбран для холодного охмеления благодаря мощным вкусовым характеристикам, способным составить идеальный контраст и баланс интенсивному вкусу пшеницы.

Вкус:

Во вкусе пива типичные фруктовые тона пшеничного вайцена переплетаются с характерной хмелевой горечью ИПА и тонкими нюансами земли. Послевкусие демонстрирует освежающие травяные нотки.

Аромат:

Богатый аромат пива демонстрирует оттенки древесины дуба, меда, банана, гвоздики, красного апельсина, манго и трав.

Гастрономические сочетания:

Пиво рекомендуется сервировать с блюдами восточной и домашней кухни, такими как кус-кус с ягненком или свинина с квашеной капустой, оно хорошо сочетается с мясом на гриле и плотными закусками.

Цвет:

Пиво туманного янтарно-оранжевого цвета.

Классификация:

Янтарное, Крафтовое, Нефильтрованное

Ферментация:

Верхового брожения.

Стиль:

Эль, Американский Эль, Американский ИПА

Плотность: 15,5 %

Крепость: 6,8 %

Сырье: пшеница, ячмень, хмель, дрожжи, вода