



## FACTSHEET

# Centennial

Ons Jubileumbier (Weizen Chocolate Doppelbock). Niet omdat wij als brouwers zoveel jaar actief zijn maar omdat wij beide in 2017 Abraham hebben gezien. En "50 + 50 = 100" vandaar de naam "Centennial". Dit bier is een stevige Weizen Doppelbock waarbij wij tijdens het brouwen substantieel meer chocolademout hebben gebruikt. Bij het inschenken vormt zich een mooie romige licht beige/bruine schuimkraag.

### Karakteristieken:

- Neus: Beetje weëig, licht kruidnagel, chocolade, iets fruitig.  
Smaak: Romige schuimkraag, chocolade, rood fruit, zoetje, volle body, alcoholwarmend, licht bittertje.  
Nasmaak: Chocolade, kruidig, licht zoetje overgaand in een bittertje.

### Specificaties:

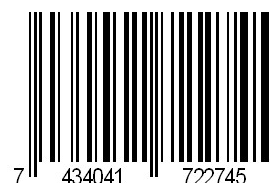
Alcohol percentage (%):	8,5
EBC (kleur):	~134
EBU (bitterheid):	~17
Aanbevolen drinktemperatuur (°C):	7-12

### Gebruikte ingrediënten:

- Water.  
Mouten: Pils-, Tarwe-, Caramunich-, Chocolade- en Special-B-mout.,  
Hoppen: Hallertau Perle en Hallertau Hersbrücker.  
Gist: Bovengistend, ongefilterd.  
Allergenen: Bevat gluten.

### Brouwlocatie:

Dit bier is door ons gebrouwen bij:  
De Noord-Hollandse Bierbrouwerij in Uitgeest.



BE+ER, DE BROUWERS VAN HET LEKKERSTE BIER UIT HAARLEMMERMEER