



## FACTSHEET

### Peated Milk Stout (Pro-BE+ER-sel #1)

De eerste uit een serie van BE+ER-en die in een beperkte oplage wordt uitgebracht (slechts 500 liter).

Zo zwart als de nacht. Bij de eerste romige slok ervaar je wat gebrandheid en een lichte turfsmaak (peated). Door de gematigde body drinkt hij gemakkelijk weg. De turfsmaak is zeker aanwezig maar overheerst niet.

Bij het inschenken vormt zich een mooie licht bruine schuimkraag.

#### Karakteristieken:

Neus: Licht gebrand, licht peated.

Smaak: Romige schuimkraag, licht gebrand, licht peated, zoetje, mooie body.

Nasmaak: Licht gebrand, licht peated, zoetje overgaand in een bittertje.

#### Specificaties:

Alcohol percentage (%): 5,5

EBC (kleur): ~194

EBU (bitterheid): ~45

Aanbevolen drinktemperatuur (°C): 5-8

#### Gebruikte ingrediënten:

Water.

Mouten: Pale-, Whisky-, Carafa III- en Chocolademout.

Hoppen: Magnum en Willamette.

Gist: bovengistend.

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