



APOLLO WILD IPA

Apollo Wild IPA ist ein mit deutschen Aromahopfen hergestelltes IPA nach traditionell britischer Art. Fruchtige Aromen in der Nase mit kurzanhaltender Bitterkeit im Abgang.

India Pale Ale (IPA) wurde früher für die britische Kolonien in Indien hergestellt. Die lange Schifffahrt vom Vereinigten Königreich bis zu den Kolonien in Indien führte dazu, dass der damals übliche Bierstil Pale Ale schlecht wurde und nicht mehr genießbar war. Um die Haltbarkeit zu erhöhen, wurde mit mehr Hopfen gebraut.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Stammwürze 11.4°P (OG 1.046), Bittereinheiten 40 IBU

Aussehen: Goldgelb, klar, weisser- cremiger Schaum

Aroma: Orangen, Zitrone, Erdbeeren

Gaumen: Zitrusfrüchte, Fruchtbonbon, Herbal, leicher Körper

Abgang: Kurzanhaltend, erfrischend, leichte Säure und Bitterkeit

Zu empfehlen mit :

Meeresfrüchte, Salat, Asiatische Küche, schönes Wetter

Fruchtig	■	■	■	■	Rauch	□	□	□	□
Süß	□	□	□	□	Körper	■	■	■	■
Bitter	■	■	■	■	Salz	□	□	□	□
Sauer	■	■	■	■	Umami	□	□	□	□
Holz	□	□	□	□	Wild	■	■	■	■

ALC. **6.5** % VOL

BLACKWELL
BREWERY

