

# PALE ALE

LV 1

## PORTRAIT

Belgisches Pale Ale gebraut mit Biomalz und feinstem Aromahopfen. Die fruchtigen Hopfennoten werden von einem süsslichen Malzprofil begleitet und sorgen für einen herben, erfrischenden Geschmack. Mandarine- und Orangenaromen in der Nase, begleitet von einem leicht bitteren Abgang.

## GESCHICHTE

Bis ins 18. Jahrhundert wurde Malz über Holzfeuer getrocknet und verlieh allen Bieren eine dunkle und rauchige Note. Der Einsatz von Koksfeuer (aus Kohle gewonnener Brennstoff) erlaubte es erstmals eine helle Malzsorte, das Pale Malz herzustellen. Aus Pale Malz wurde das helle Pale Ale gebraut, welches eine grosse Beliebtheit genoss und sich weltweit verbreitete.



**5.8 %**  
Alkoholgehalt

**30 IBU**  
Bitterkeit

**7 EBC**  
Farbe



## AROMA & GESCHMACK

Fruchtig:       
Süss:

Bitter:       
Sauer:

Rauch:       
Salz:

Umami:       
Holz: