

STOUT

LV 1

PORTRAIT

Stout gebraut mit bestem Biomalz und Röstgerste. Die dunklen Malzsorten verleihen dem Stout feinste Schokolade und Kaffeenoten. Die auserlesenen Nobelhopfen sorgen für ein bittersüßes Geschmackserlebnis.

GESCHICHTE

Stout, ein dunkler Bierstil, der im 19. Jahrhundert in Grossbritannien gebraut wurde. Entstanden sind Stouts durch den grossen Bruder, den Porter Bieren. Porter sind kräftiger im Geschmack, haben aber auch mehr Alkohol. Durch die Verwendung von Schokolade- und Röstgerste sind Stouts dunkel bis Schwarz in der Farbe und haben ausgeprägte Röst-, Kaffee- und Schokolade Aromen.



4.0 %
Alkoholgehalt

30 IBU
Bitterkeit

135 EBC
Farbe



AROMA & GESCHMACK

Fruchtig:
Süss:

Bitter:
Sauer:

Rauch:
Salz:

Umami:
Holz: