

Yakeros

Bierstil: West Coast India Pale Ale

Die Idee für dieses Bier entstand in den USA. In 2015 machte sich das BraufactuM Team zu einer Reise in eine der größten Hopfen-Anbauregionen der Welt auf: ins Yakima Valley im US-Bundesstaat Washington. Die dort verkosteten intensiven IPAs und die eindrucksvollen Aromen bei der Hopfenernte begeisterten die Frankfurter.

Bei dem Besuch von Hopfenfarmen entdeckte das Team zudem die neue Hopfensorte HBC 431, die durch ihre fruchtigen Aromen von Orange und Mandarine besticht und immer wieder mit weiteren Nuancen überrascht. Kombiniert mit Mosaic und dem deutschen Hopfen Taurus entsteht das vielschichtige West Coast IPA mit tropisch-fruchtigen, leicht harzigen Noten und einer deutlichen Bittere – gebraut für „Hopheads“ und jene, die es werden wollen.



HOPFEN

Taurus, Mosaic, HBC 431

MALZ

Gerstenmalz (Pilsener Malz, Pale Ale Malz, Karamellmalz)

ALKOHOLGEHALT

alc. 6,5 % vol.

AROMEN

Orange, Mandarine, (Pinien)Harz

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Asiatische Speisen mit Kokosmilch, süß-sauer oder scharf

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Die Farbe von klarem, hellem Bernstein mit guter Schaumbildung. Angenehmer Duft von süßer Orange und Mandarine, gefolgt von harzigen Noten. Im Antrunk zeigen sich säuerlich fruchtige Noten von Ananas, gefolgt von reifer Orange. Die intensive fruchtige Hopfennote wird von einer gleichbleibenden, deutlichen Bittere begleitet und von der angenehmen Kohlensäure hervorgehoben. Zum Ende kommen Noten von frisch geschlagenem Holz, gefolgt von einer trockenen Bittere und tropischer Frucht.