

OPEN BEER TASTING
"REGIO LOVE"
"BITBURGER BREWERS AND FRIENDS"
06.06.2020, 19:00 UHR

BIERGUIDE TASTING BOX

CRAFTWERK - MAD CALLISTA
(Session Lager)



Brauart: obergärig

Alk. 3,9% vol, Stammwürze: 9,5%

Bittereinheiten: 23IBUs

Geschmack: tropische Früchte wie Maracuja, Stachelbeere

Food-Paring: Gegrillter Fisch & Gemüse, Risotto, Sommersalate

Trinktemperatur: 8-10°C

KÖSTRITZER - KELLERBIER



Brauart: untergärig

Alk.: 5,4%

unfiltriert

Beste Rohstoffe wie edle Röstmalze, spiegeln das Aroma und die Charakteristische Optik wieder.

Food-Pairing: deftiger Schweinebraten, Kartoffelsalat

Trinktemperatur: 7°C

CRAFTWERK – IPA HANF-RADLER



Brauart: Biermischgetränk (50% IPA, 50% Limonade mit Hanf-Extrakt)

Alk.: 4,0%

Stammwürze: 23,7°Plato

Bittereinheiten: 22IBUs

Food-Pairing: Jamaika Jerk Chicken, Currygerichte, Obstsalat

Trinktemperatur: 8-10°C

BITBURGER / SIERRA NEVADA – TRIPLE HOP'D



Brauart: untergäriges, dreifach gehopftes Lagerbier (India Pale Lager)

Alk.: 5,8%

2ter Collab-Brew zwischen Bitburger und Sierra Nevada

Bittereinheiten: 46IBUs

Food-Pairing: Fisch, BBQ-Fleisch, Salat, milde Gerichte

Trinktemperatur: 4-7°C

SIERRA NEVADA – HAZY LITTLE THING (New England IPA)

CRAFTWERK – HOP HEAD IPA⁷



Brauart: obergärig

Brauart: obergärig, India Pale Ale

Alk.: 6,7% (Session 4,6%)

Alk.: 8,0%

Bittereinheiten: 35IBUs (Session 25IBUS)

Stammwürze: 17,4°Plato

Hafermalz, Weizenmalz

Bittereinheiten: 65IBUs

Food-Pairing: Hartkäse, Mac`n Cheese, Crepes mit Früchten

Hopfsorten: Cascade, Centennial, Chinook, Herkules, Taurus, Magnum, Simcoe

Trinktemperatur: 7-10°C

Food-Pairing: Gebratenes und Gegrilltes, Burger, kräftiger Käse

Trinktemperatur: 10-12°C

