

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen (Hallertauer Magnum, Citra, Mandarina Bavaria), Hefe

Farbe: ●○○○○

Bittere: ●●●●○

Alkohol: ●●●●○

Aroma: ●●●●○

Süße: ●○○○○

Brennwert: 43 kcal / 181 kJ pro 100 ml

Lahnsteiner Brauerei - Freude am guten Geschmack. Seit nunmehr 10 Generationen brauen wir hervorragende Biere. Unsere Erfahrung und die Liebe an unseren Brauverfahren verleihen den Bieren ihren unverwechselbaren Geschmack. **ProBIERen Sie!**

Limitierte Sonderedition

Bittere: 50 BE

Stammwürze: 13%

Lahnsteiner CRAFTBIERE

Der Bierstil India Pale Ale entwickelte sich im 19. Jahrhundert in England, als es wegen der langen Transportwege in die Kronkolonien notwendig wurde, Biere haltbarer zu machen. Sie erhielten einen höheren Alkohol- und Hopfengehalt und erreichten so ihre Ziele, ohne unterwegs zu verderben. Unser IPA ist ein typischer Vertreter seiner Art – etwas für echte Hopfenfreunde, kräftige Bittere bei frischem Zitronenduft in der Nase. Genuß pur auch ohne Begleiter. Aber wenn, passen Nougatpralinen hervorragend zu diesem naturtrüben und unfiltriertem IPA.

e 0,33 L

India Pale Ale

Alkohol
5,5 % vol

Mindestens haltbar bis: Siehe Deckelverschluss

Es ist das zweite Bier, das die Lahnsteiner Brauerei mit ihrer neuen Craftbierbrauerei gebraut hat. India Pale Ale beruft sich auf die Tradition britischer India Pale Ales, kurz „IPA“, die tatsächlich im 19. Jahrhundert ein britischer Exportschlager nach Indien waren. Es lehnt sich im Design an die neue Lahnsteiner Craftbierlinie und im Rezept an amerikanische IPAs an. Eben dieses Rezept kreierte Braumeister Rohmann neu auf rheinische Art.

Sensorik:

Traditionelle British-Style-IPAs zeigen sich bernsteinfarben – so auch dieses Rhineland-Style-IPA. Doch im Gegensatz zum englischen Original ist es nicht klar filtriert sondern naturtrüb und besitzt so den vollen Reichtum der Natur. Freundliche Malzsüße empfängt die Nase genauso wie einladende Citrusnoten von Mandarine, Limette und Grapefruit.

Alles was der Duft in Aussicht stellt erfüllt sich auch auf dem Gaumen. Mehr noch, ein sanftes Prickeln im Antrunk sowie eine muskulöse Hopfenbittere im Abtrunk leisten den Genuss für bekennende Hop-Heads (Hopfenköpfe denen es nicht bitter und aromatisch genug sein kann).

Genussempfehlung:

- Zielgruppe: Für Hop-Heads und alle die herausfinden wollen ob sie welche sind.
- Verkosten mit: Lahnsteiner Pils um die Unterschiede in Hopfenaroma und –Bittere kennen zu lernen oder mit Sierra Nevada Torpedo IPA um zu erfahren dass es noch aromatischer und bitterer geht.
- Anlass: Im sommerlichen Biergarten oder als Aperitif.
- Speisen: Kräutrige Fruchtsalate, Gemüsesuppen oder Grünkernbratlinge.
- Käse: Bockshornkleekäse und andere aromatische Käsesorten.
- Dessert: Süßes wie Vanilleeis mit Sahne, Kaiserschmarren oder Nougatpralinen.