

<p><b>Zutaten:</b> Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsener Malz, Münchner Malz, Karamellmalz), Hopfen (Hallertauer Magnum, Sabro, Citra), obergärige Hefe.</p> <p><b>Farbe:</b> ●●●●●●  <b>Bittere:</b> ●●●●●●  <b>Alkohol:</b> ●●●●●●  <b>Aroma:</b> ●●●●●●  <b>Süße:</b> ●●●●●●</p> <p><b>Brennwert:</b> 84 kcal / 352 kJ pro 100 ml</p> <p><b>Lahnsteiner Brauerei - Freude am guten Geschmack.</b>          Seit nunmehr 10 Generationen brauen wir hervorragende Biere. Unsere Erfahrung und die Liebe an unseren Brauverfahren verleihen den Bieren ihren unverwechselbaren Geschmack.</p>	 <b>Dr. Markus Fohr</b> Lahnsteiner Brauerei Sandgasse 1 D-56112 Lahnstein lahnsteiner-brauerei.de	<p><b>Bittere: 51 BE</b>  <b>Stammwürze: 24,2%</b></p> <div style="text-align: center;">   <b>Lahnsteiner CRAFTBIERE</b> </div> <p>Naturtrübes obergäriges Starkbier nach dem Vorbild eines American Double IPA. „Wir brauen jetzt ein Bier, so wie ich das mag!“ Mit dieser klaren Zielsetzung begaben sich unser Chef Dr. Markus Fohr und unser Brauer Ulli Hastenplug daran ein Mega IPA mit paradiesischem Malzkörper, exorbitantem Hopfenaroma und wuchtiger Bittere zu brauen. Ein Bier für bekennende Hopheads!</p>	
 4 031335 800931	<b>e 0,33 L</b>	<b>Caramba Caracho Mega IPA</b>	<b>9,4 Vol.%</b> <small>Mindestens haltbar bis:</small>

Dieses Bier entstand nicht, weil der Markt es forderte. Dieses Bier entstand als unser Chef Dr. Markus Fohr und unser langjähriger Bierbrauer Ulli Hastenplug all ihr Können, all ihre Leidenschaft und all ihre Liebe zum Bier aus gemeinsam fast 80 Jahren Berufserfahrung vereinten, um das – aus ihrer subjektiven Sicht – perfekte Bier zu brauen. Doch seid vorsichtig, denn wenn ihr es einmal getrunken habt, dann wollt ihr es entweder nie wieder trinken, oder ihr wollt nie wieder etwas anderes trinken ...

**Sensorik:**

Eine gleichmäßige und wuchtige Trübung weist das Auge gleich mal darauf hin, wie viel Aromatik im Glas steckt. Das kräftige Orange mit einer unglaublich cremigen, Madagaskar-Vanille-farbenen Schaumkrone obenauf zeigen mit dem Maibaum in dieselbe Richtung. Die Wucht für´s Auge dringt denn auch gleich in die Nase ein und erzeugt einen Wirbel aus Süße, tropischen Früchten, Hopfen, Kräutern und Gewürzen. Genauso geht es auf der Zunge weiter – nur dass hier eine wuchtige Hopfenbittere hinzukommt. Doch trotz seiner Stärke, seiner aromatischen Vielfalt und Intensität wirkt dieses Mega IPA erstaunlich schlank und – gefährlich - gut trinkbar.

**Genussempfehlung:**

- Zielgruppe: Für Hop-Heads und alle die herausfinden wollen ob sie welche sind. Für alle, die maximalen Genuss und maximales Aroma suchen.
- Verkosten mit: Sierra Nevada Hoptimum, Kees Double IPA, El Dorado IPA, Duvel Tripel Hop Citra (das sind fünf! Nur so als Hinweis ...).
- Anlass: Zur Feier eines großen Triumphes, zum Verdauen einer großen Niederlage, oder einfach weil Ihr es liebt.
- Speisen: Besser nicht.
- Käse: SEHR aromatische Käsesorten wie reifer Blauschimmelkäse.
- Dessert: Das ist das Dessertbier schlechthin.
- Unser Tipp: Nicht mehr als drei am Abend. Aber genau deswegen werdet ihr ja ausprobieren, was ab dem vierten passiert. Wir wünschen Euch viel Spaß dabei. Der Chef schob übrigens freiwillig sein Fahrrad nach Hause ...