



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“, 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 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 bekenkende Hop-Heads (Hopfenköpfe denen es nicht bitter und aromatisch genug sein kann).

Brautechnische Daten:

- Obergäriges naturtrübes helles Ale (Vollbier)
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen (Hallertauer Magnum / Citra / Mandarina Bavaria).
- Stammwürze 13,0 % bei 5,5 % Alkohol
- Brennwert 187 kJ / 45 kcal je 100 ml
- Bittere 50 IBU
- Farbe 18 EBC

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.