



## SIMULATION THEORY 2025 COMOROS MAD SCIENTIST

★★★★★ 4.29 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 4.29 gemiddeld uit 140 beoordelingen

### MEER OVER DIT BIER

Stel je voor dat je je een weg baant door de grootste actieve vulkaan ter wereld of duikt in kristalhelder turquoise water voor een onvergetelijk avontuur. Dit zijn ervaringen die je kunt verwachten op Grande Comore, het grootste eiland van de Comoren-archipel, gelegen voor de oostkust van Afrika. Maar we zijn hier niet alleen voor de natuurlijke wonderen; we zijn hier voor de vanille. Afkomstig uit een van de beste productiegebieden ter wereld, kent de vanilleteelt op dit eiland een eeuwenoude traditie. De vanillesoorten staan bekend om hun zoete maar bloemige aroma, met sterke tonen van marshmallow en karamel. Hoewel vergelijkbaar, onderscheidt de Comoros variant zich van de Madagaskar variant.

Ontdek nu deze unieke smaak in de Simulation Theory 2025 Comoros van de Hongaarse brouwerij Mad Scientist. Met een alcoholpercentage van 12,4% en een smaakprofiel dat gekenmerkt wordt door chocolade, vanille, karamel en bourbon, is deze Imperial Stout een ware smaakexplosie. De complexiteit van de smaken maakt het de perfecte begeleiding voor een verscheidenheid aan gerechten. Of je nu zin hebt in een vleesgerecht, iets pittigs of belegen kazen, of zelfs een gekruid gerecht of zoet dessert, deze bier past er perfect bij.

De bieren van Mad Scientist zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Dus ga mee op dit smaakavontuur en ontdek de unieke combinatie van traditionele vanilleteelt en innovatief brouwen in de Simulation Theory 2025 Comoros.



<b>KLEUR</b>	Zwart
<b>ALCOHOL %</b>	12,4%
<b>INHOUD</b>	0,50 L
<b>LAND</b>	Hongarije
<b>BIERSTIJL</b>	Stout
<b>SERVEER TEMP.</b>	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**  
Bourbon , Chocolade , Karamel , Vanille

 **GLASKEUZE**  
Teku

 **HEERLIJK BIJ**  
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts

