



PETRIFIED FOREST MONKEY BREW

★★★★★ 3.71 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.71 gemiddeld uit 732 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Monkey Brew's Petrified Forest is een fascinerende brouwsel dat een wilde reis door tijd en smaak biedt. Dit uit Noorwegen afkomstige bier is een complexe Wild Ale, die gedurende 13 maanden zorgvuldig heeft gerijpt op ex-witte wijnvaten. De resulterende smaak is een unieke mix die de lijnen tussen wijn en bier laat vervagen. Het is droog, funky en elegant, met een alcoholpercentage van 10,5.

Petrified Forest onderscheidt zich door zijn unieke smaakprofiel. Het heeft een houtsmak, wat bijdraagt aan de complexiteit en diepte. Daarnaast zijn er tonen van perzik en licht zurige tonen die zorgen voor een verfrissend contrast. De Brett gist geeft het bier een funky, wilde smaak, terwijl de hint van druif doet denken aan de witte wijnvaten waarin het bier heeft gerijpt.

Dit bier is perfect om te genieten bij een verscheidenheid aan gerechten. Het past bijzonder goed bij zachte kazen, maar ook bij pittige en belegen kazen. Daarnaast is het een uitstekende begeleider van gekruide gerechten. De veelzijdigheid van Petrified Forest maakt het een spannende keuze voor zowel bierliefhebbers als wijnliefhebbers. De bieren van Monkey Brew, waaronder Petrified Forest, zijn te bestellen bij de 'Bierbink'.



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	10,5%
INHOUD	0,38 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Wild Ale
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Brett Gist , Druif , Hout , Licht zurig , Perzik

 **GLASKEUZE**
Teku

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 26

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Zachte kaas

