



## MEER OVER DIT BIER

Ervaar de fascinerende wereld van Thai Thai, waar traditionele Belgische tripel-brouwkunst een onverwachte ontmoeting aangaat met de exotische kruiden van Thailand. Deze bijzondere creatie van Oedipus Brewing ontstond uit de passie van vier Amsterdamse vrienden die hun thuisbrouw-erfenis transformeerden tot een award-winnend meesterwerk. Met authentieke ingrediënten rechtstreeks uit het Amsterdamse Chinatown, waaronder citroengras, galanga en koriander, opent dit bier een geheel nieuwe dimensie in de wereld van craft beer.

## EEN SMAAKSENSATIE

Thai Thai onthult zich met een prachtige gouden kleur en een complex aroma-palet dat direct de zintuigen prikkelt. De eerste slok brengt een harmonieuze dans van kruidigheid op gang, waarbij de frisse citrusnoten van sinaasappel en citroengras een perfecte balans vormen met de warme gember-tonen en de subtiele hitte van chili peper. Deze 8,0% tripel behoudt de karakteristieke droge afdronk van zijn Belgische roots, terwijl de Thaise kruiden een exotische twist toevoegen die nooit overweldigend wordt. De licht bittere ondertoon (25 IBU) zorgt voor een verfijnde complexiteit die elke slok tot een nieuwe ontdekking maakt.

## DE PERFECTE BEGELEIDER

Deze veelzijdige tripel transformeert elke maaltijd tot een culinaire ervaring. Thai Thai excelleert bij gekruide gerechten en Aziatische keukens, waar de kruidenmelange perfect aansluit bij de complexe smaakprofielen van curry's en wokgerechten. Serveer gekoeld op 5-8°C in een kelkglas voor de optimale smaakbeleving. Het bier vormt ook een uitstekende



<b>KLEUR</b>	Goud
<b>ALCOHOL %</b>	8,0%
<b>INHOUD</b>	0,33 L
<b>LAND</b>	Nederland
<b>BIERSTIJL</b>	Tripel
<b>SERVEER TEMP.</b>	5 - 8 °C

## SMAAKPROFIEL



Chilli peper , Citrus , Droog , Fruitig , Gember , Koriander , Kruidig , Sinaasappel



## GLASKEUZE

Kelkglas



## IBU

Dit bier heeft een IBU van 25



## HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Vette vis , Vleesgerechten , Zoete desserts

