# YOU ARE COMPOSTABLE

## BLACKOUT BREWING

**3.37 / 5**

Dit bier heeft op Untappd een **3.37** gemiddeld uit **471** beoordelingen




| | |
|---|---|
| **KLEUR** | Amber |
| **ALCOHOL %** | 6,5% |
| **INHOUD** | 0,44 L |
| **LAND** | Roemenië |
| **BIERSTIJL** | Bock |
| **SERVEER TEMP.** | 8 - 11 °C |

## MEER OVER DIT BIER

Wanneer de bladeren verkleuren en de avonden koeler worden, is het tijd voor een bier dat past bij het seizoen. You Are Compostable van Blackout Brewing uit Cluj-Napoca, Roemenië, is een herfst Bock die de klassieke Europese brouwtraditie combineert met de eigenzinnige craft-aanpak waarvoor deze Transsylvaanse brouwerij bekend staat. In een handig blik van 0,44 L brengt dit seizoensproduct warmte, diepte en karakter in je glas — perfect voor wie authentieke, malt-driven bieren weet te waarderen.

## EEN SMAAKSENSATIE UIT TRANSSYLVANIË

You Are Compostable toont een prachtige ambere kleur en ontvouwt een smaakprofiel dat draait om brood, karamel, gebrand mout en een moutige volheid die je direct meeneemt naar de essentie van de Bock-stijl. Met 6,5% alcohol heeft dit bier duidelijk karakter, maar dankzij de gematigde bitterheid blijft het verrassend drinkbaar en toegankelijk. De afdronk is warm en rond, zonder scherpe kanten — precies wat je verwacht van een zorgvuldig gebrouwen seizoensbier van een brouwerij die op Untappd een score van 4,04 op 5 behaalt. Schenk het in een tulpglas op een serveertemperatuur van 8 tot 11 °C voor de optimale smaakbeleving.

## DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ HERFSTSE GERECHTEN

De volle, moutige structuur van You Are Compostable maakt het een uitstekende tafelgenoot bij stevige herfstmaaltijden. Combineer het met rood vlees — denk aan een langzaam gegaard stoofgerecht of een sappige ribeye — en de karamelzoete toetsen van het

### SMAAKPROFIEL
Brood , Gebrand mout , Karamel , Moutig

### GLASKEUZE
Tulpglas

### HEERLIJK BIJ
Harde kaas , Pittige en belegen kazen , Rood vlees