OKTOBERFEST AFTER SAUNA

CRAK BREWERY

3.46 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.46** gemiddeld uit **987** beoordelingen



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	5,2%
INHOUD	0,33 L
LAND	Italië
BIERSTIJL	Lager
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

MEER OVER DIT BIER

Stel je voor: de warmte van een Finse sauna, de feestvreugde van Oktoberfest en de passie van Italiaanse brouwkunst — allemaal samengekomen in één blik. De Oktoberfest After Sauna van CRAK Brewery is een bijzondere Limited Edition Festbier die de grenzen van brouwtradities verlegt. Dit amberkleurige lagerbier met 5,2% alcohol combineert het beste van twee werelden: de rijke, moutige karakter van een authentieke Duitse Festbier en de verfijnde creativiteit waarvoor CRAK Brewery wereldwijd bekend staat. Een bier dat je niet zomaar drinkt — je beleeft het.

EEN SMAAKSENSATIE

Oktoberfest After Sauna ontvouwt zich in het glas als een prachtig amberkleurig lager met een uitnodigende schuimkraag. Het smaakprofiel is rijk en gelaagd: tonen van vers brood en geroosterde mout vormen de basis, terwijl subtiele karamelzoetheid de afdronk verzacht. De bitterheid is gematigd, wat dit bier uitzonderlijk drinkbaar maakt. Doordat het niet-gefilterd en niet-gepasteuriseerd is, blijft de volle, authentieke smaak volledig intact. Serveer dit bier gekoeld op 5-8°C in een fluitglas voor de optimale smaakbeleving. Bovendien is dit bier 100% veganistisch, zonder concessies aan kwaliteit of karakter.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De Oktoberfest After Sauna is een veelzijdige tafelgenoot die uitstekend combineert met stevige BBQ-gerechten, sappige vleesgerechten en gekruide maaltijden. De moutige zoetheid en gematigde bitterheid snijden feilloos door rijke smaken en maken elk hapje completer. Of je nu een zomerse barbecue

SMAAKPROFIEL
Brood , Geroosterde mout , Karamel , Moutig

GLASKEUZE
Fluitglas

HEERLIJK BIJ
BBQ , Gekruide gerechten , Vleesgerechten