

## 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 hane completer. Of je nu een zomerse barbecue



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

-  **SMAAKPROFIEL**  
Brood , Geroosterde mout , Karamel , Moutig
-  **GLASKEUZE**  
Fluitglas
-  **HEERLIJK BIJ**  
BBQ , Gekruide gerechten , Vleesgerechten

