

MEER OVER DIT BIER

De Bokk van Brouwerij Poesiat & Kater is geen doorsnee bockbier. Deze Amsterdamse ambachtsbrouwerij heeft de klassieke bockstijl een eigenzinnige draai gegeven door rogge en massala chai-kruiden toe te voegen aan een verder traditionele basis. Het resultaat is een donkerbruin bier van 6,5% alcohol dat zowel de bockliefhebber als de avontuurlijke bierdrinker weet te verrassen. Rogge geeft het bier extra body en een karakteristieke aardse textuur, terwijl de chai-kruiden voor warmte en diepgang zorgen. Dit is het type bier dat je even de tijd gunt — en dat je beloont.

EEN SMAAKSENSATIE

In het glas toont de Bokk zijn donkerbruine kleur met een uitnodigende, romige schuimkraag. Het smaakprofiel is rijk en gelaagd: karamel en toffee vormen de zoete kern, ondersteund door tonen van donker brood en gedroogd fruit. De roggetoevoeging brengt een aardse, licht kruidige dimensie die je niet in een standaard bockbier aantreft. Kaneel en kruidnagel — de handtekening van de massala chai — flitsen subtiel door het geheel zonder te overheersen. Met een gematigde bitterheid van 23 IBU blijft alles in perfecte balans. Serveer de Bokk gekoeld op 8 tot 11 °C in een tulpglas om alle aroma's optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De volle, complexe smaak van de Bokk maakt hem tot een uitstekende tafelgenoot bij stevige herfst- en wintergerechten. Denk aan een geurig stoofpotje, rood vlees van de BBQ of een langzaam gegaard braadstuk. De kruidige tonen sluiten ook prachtig aan bij harde kazen met karakter terwijl de karamel- en



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	6,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Aards , Brood , Gedroogd fruit , Kaneel , Karamel , Kruidig , Kruidnagel , Toffee



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 23



HEERLIJK BIJ

BBQ , Chocolade desserts , Harde kaas , Rood vlees , Stoofpotje

