

MEER OVER DIT BIER

Wat als één enkele hopvariëteit genoeg is om een heel smaakavontuur te ontketen? Monkey Brew, de innovatieve craft brouwerij uit het Noorse Trondheim, bewijst het met Monolupulus: Krush. Als onderdeel van hun befaamde Monolupulus single-hop collectie zet dit bier de schijnwerpers volledig op de Krush-hop (HBC-586) — een relatief nieuwe hopvariëteit uit de Pacific Northwest die door kenners liefkozend de 'fruit cocktail van hops' wordt genoemd. Met hun 'Always Evolve!' filosofie als leidraad creëerde Monkey Brew een New England IPA die zowel educatief als puur genietsbaar is voor iedere hopliefhebber.

EEN SMAAKSENSATIE

Monolupulus: Krush presenteert zich als een prachtig goudkleurig, hazy bier met het typische troebele voorkomen dat kenmerkend is voor de New England IPA-stijl. Het alcoholpercentage van 7,0% geeft het bier body en karakter, terwijl de bitterheid bewust licht gehouden is zodat de hop volledig tot zijn recht komt. Het smaakprofiel is indrukwekkend veelzijdig: bloemige nuances openen de dans, gevolgd door een rijke laag citrus, grapefruit, mango en tropisch fruit. Monkey Brew versterkt dit aroma-profiel verder door gebruik te maken van een unieke hopblend van Krush, Krush Cryo en Krush Hyperboost — drie vormen van dezelfde hop die samen zorgen voor een maximale aroma-extractie en een ongeëvenaarde intensiteit in het glas.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Monolupulus: Krush is bij uitstek een bier om bewust van te genieten. Schenk het in een IPA glas op een serveertemperatuur van 8 tot 11 °C om alle aromalagen optimaal tot hun recht te laten komen



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	7,0%
INHOUD	0,44 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	IPA
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Bloemig , Citrus , Grapefruit , Mango , Tropisch fruit

GLASKEUZE

Monolupulus Krush
IPA glas



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten

