BIER BINK

COME TO BRAZIL

PRIZM BREWING

4.1 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.1** gemiddeld uit **113** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Come to Brazil is geen gewone IPA — het is een statement. Deze Double Dry Hopped Triple New England IPA van 9,0% alcohol is het resultaat van een bijzondere samenwerking tussen Prizm Brewing Co. uit het Zuid-Franse Vendargues en Salvador Brewing. Samen kozen ze voor drie houblons die elk een eigen verhaal vertellen: de klassieke Citra als fundament, de Nieuw-Zeelandse Riwaka als aromabom, en de legendarische Zappa-hop als onverwachte wildcard. Het resultaat is een goudgekleurd bier dat je met de eerste slok meeneemt op een tropische reis.

EEN SMAAKSENSATIE

De neus van Come to Brazil is direct verleidelijk: rijpe mango, sappige passievrucht en frisse grapefruit stijgen op uit het glas — het liefst een IPA glas, zodat het aromaprofiel volledig tot zijn recht komt. Op de tong ontvouwt zich een weelderig smaakprofiel van citrus en tropisch fruit, gevolgd door een subtiele, verrassende toets van peper die de complexiteit van de Zappa-hop verraadt. Ondanks het hoge alcoholgehalte van 9,0% is het bier opmerkelijk toegankelijk: licht bitter, zacht van body en zonder enige agressiviteit. De warmte van het alcohol is er, maar draagt bij aan de diepte zonder te overheersen. Serveer op 8 tot 11 °C voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Come to Brazil schittert aan tafel naast gerechten met karakter. De tropische fruitnoten en lichte bitterheid maken het bier tot een uitstekende match met BBQ, rood vlees en gekruide gerechten — de hoparomatiek snijdt door rijke smaken en zorgt voor een

Brewing Co. craft bierliefhebbers enthousiast maakt.



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	9,0%
INHOUD	0,44 L
LAND	Frankrijk
BIERSTIJL	IPA
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL

Citrus , Grapefruit , Mango , Passievrucht , Peper , Tropisch fruit

GLASKEUZE

Come to Brazil
IPA glas

HEERLIJK BIJ

BBQ , Gekruide gerechten , Rood vlees