

CRAFT WERK

BREWING

Dieses goldene, frisch-hopfige Sommerbier mit seinen 70er Jahre-typischen Hopfensorten nimmt Dich mit auf einen Trip in die Vergangenheit.



SKIPPING STONE

SUMMER ALE

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsner Malz, Karamellmalz), Hopfen (Hersbrucker Spät, Hallertauer Mittelfrüh, Brewers Gold, Nordbrauer), Hefe.

Biergattung: Vollbier

Brauart: obergärig

Stammwürzegehalt: 11,3 %

Alkoholgehalt: 4,8 % vol

Bittereinheiten: 40

TASTING EXPERIENCE

Dieses Ale riecht nach Mango, nach Mandarine, Ananas und Honigmelone. Es versprüht den Duft weißen Brotes und eine kraftvolle Würze frisch gepflückten Hopfens.

Skipping Stone besitzt eine herbe Leichtigkeit. Es schmeckt nach Mango, Honigmelone und aufgeschnittener Grapefruit – fruchtige Intensität trifft auf anhaltende Bitternoten.

Dieses Summer Ale – eine Reminiszenz an Braustile der 70er Jahre – steht für puren Geschmack, sonnige Leichtigkeit und kühle Frische.

Skip it!

CRAFTWERK BREWING TIPP

Schmeckt perfekt zu (Meeres-)Fisch und Geflügel – egal ob am Badensee gegrillt oder in der Küche zubereitet. Wie wäre es mit einem bunten Sommersalat mit gebratener Putenbrust oder Pasta mit Shrimps?

Trinktemperatur: 10 -13° C

