

SAISON

Creativbier




Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier

SÜD-BELGISCHES FARMHOUSE ALE.

Ein Saison - auch Farmhouse Ale - ist traditionell ein belgisches Bier, das ursprünglich von Bauern gebraut wurde und oft eine Mischung aus fruchtigen, würzigen und erdigen Aromen aufweist. Dieser Bierstil kann eine breite Palette von Aromen aufweisen, darunter fruchtige (z. B. Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen), würzige (z. B. Pfeffer, Koriander) und erdige Aromen.

Ein Saison weist oft eine auffallend helle Farbe auf, diese kann aber auch von golden bis bernsteinfarben reichen. Außerdem zeichnet es sich durch die langanhaltende weiße Schaumkrone aus, das charakteristische „Brüssler Spitzen“-Muster an der Glasinnenseite hinterlässt.

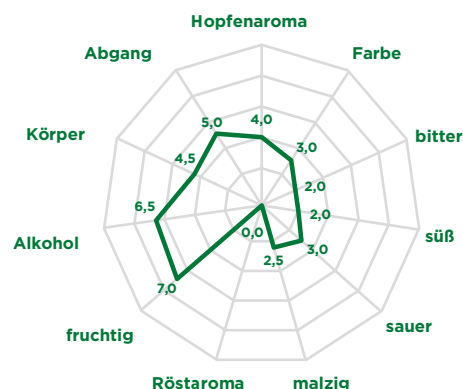
Die Hopfennote ist niedrig bis moderat und generell würzig im Geschmack. Aromen, Hopfenbittere und -geschmack sowie die Säure steigen mit dem Alkoholgehalt des Bieres, während die Süße abnimmt.

REZEPT-TIPP: APFELKÜCHLE MIT BIERTEIG

Hier scannen zum Rezept



- 6,5 % Vol.
- 13,5% Stammwürze
- strohgelb
- fruchtig
- fruchtig und erfrischend, eleganter Körper, im Abgang schlank
- feinporig
- spritzig
- 12 °C
- Auflauf, Käsplatte, Gegrilltes, vegetarische Gerichte, Süßspeisen
- 5 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, obergärige Hefe

ArtNr	Produkt VE	VE	Einheiten pro VPE	Einheiten pro Palette	EAN-Code Flasche	EAN-Code Tray / Kiste	Gewicht (in KG)	Maße in mm (LxBxH)
15047	0,75 l	Flasche	1 FL	-	9013500004615	-	1,428	-
15048	0,75 l	Karton	6 FL	84	9013500004615	9013500004622	8,57	-
15045	20,0 l	Behälter	1 BEH	30	-	9013500004608	25,1	239x239x549