

Doppelleu Boxer AG

13.05.2020 - 06:21 Uhr

Der Frühling kann kommen: Die Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA verspricht fulminanten Saisonstart.



Frühlingsfrische mit leichten Aromen garantiert die 23. Ausgabe der limitierten Edition von Doppelleu Boxer.

Die Idee

Für die Rezeptur und Zutaten der Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA stand der Braumeister Thomas Voggeser Pate. "Unser Braumeister Patrick Thomi stellte mir 4 Biertypen als Basis zur Auswahl. Sofort entschied ich mich für das Session IPA. Dass ich das mit einer tropischen Note kombinieren wollte war sofort klar, denn als ich in Mauritius lebte und in einer Brauerei arbeitete, nutzten wir die vielen lokal wachsenden Rohstoffe, um den limitiert verfügbaren Hopfen so gut wie möglich zu unterstützen" meint der heutige Füllmeister in Winterthur. Die Kaffirlimettenblätter konnte er damals direkt vom Baum pflücken und in die Sudpfanne streuen. So einfach wars dann hier in Winterthur doch nicht. Aber ganz der Reihe nach.

Der Biertyp

Ein Session IPA basiert auf einem India Pale Ale - und zeichnet sich ebenfalls durch eine intensive Hopfung aus. Jedoch liegt sein Alkoholgehalt bei sanften 4.4% - wie für ein Session Bier üblich, welches per Definition unter 5% liegen soll. Somit eignet sich dieses Bier optimal für wärmere Temperaturen - also ein Frühlingbier, wie es im Buche steht.

Besondere Zutaten

Pro Sud werden 55 kg Bio-Orangen gehäckselt (etwa 1.5 Mal so viel wie im Chopfab Weize) und 4 kg Kaffirlimettenblätter vom Asia Shop dazugegeben. Diese Blätter schwimmen wie bei einem Teeaufguss circa 15 Minuten in der Würze mit. Kaffirlimettenblätter bestechen durch ein pikant-zitronenartiges Aroma - wobei sich die Citrusnote eher sanft und harmonisch manifestiert.

Die Begleitung

Die Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA begleitet sehr gerne die wärmeren Temperaturen des Frühlings dank ihrem leichten Alkoholgehalt und der dezenten Vollmundigkeit. Getrunken wird sie eher etwas kühler um die 5°. Mit der tropisch-grasigen Nase, den leichten Citrusnoten und einer schönen und kräftigen Bittere ist das Bier gut trinkbar und somit in bester Gesellschaft mit leichten Speisen wie Salat mit Shrimps und Avocado an einer Limetten Vinaigrette. Ausserdem optimal mit Chicken sweet & sour, Satay, Fisch, Mango, Melonen - als weitere Zutaten für kreative Kombinationen für asiatische Speisen zu Apéro. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Edition 23 - Citrus Session IPA ist verfügbar solange Vorrat in den grössten Coop Filialen der ganzen Schweiz, in allen Filialen des Rio Getränkemarktes und auf Bestellung bei jedem Getränkehändler der Schweiz oder in Winterthur und Yverdon-les-Bains direkt ab Brauerei.

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur
Telefon +41 52 233 08 70
Fax +41 52 233 08 71
www.doppelleuboxer.ch / www.animal.wine
www.facebook.com/doppelleu

Medieninhalte



Doppelleu Brewmaster limited Ed.23 Citrus Session IPA



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068398/100847814> abgerufen werden.