



HANDDRUK BREUGEM

★★★★★ 3.54 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.54 gemiddeld uit 4.028 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Breugem Handdruk is een unieke Quadrupel, gebrouwen bij Breugem in Nederland. Dit bier onderscheidt zich door zijn krachtige en kruidige smaak, dankzij de toevoeging van Palo Santo houttinctuur en Garam Masala. Het is een bier dat een onvergetelijke indruk achterlaat, of je het nu zelf drinkt of cadeau geeft.

De kleur van Breugem Handdruk is diep bruin en het wordt geserveerd in een elegant kelkglas. De aanbevolen serveertemperatuur is tussen de 11 en 14 °C. Het bier heeft een kruidig smaakprofiel en een alcoholpercentage van 10,3%. Het past perfect bij diverse gerechten, zoals vleesgerechten, pittige en belegen kazen, vette vis en gekruide gerechten. Daarnaast is het ook heerlijk bij zoete desserts.

Breugem Handdruk is een bier met een krachtige smaak die je niet snel zult vergeten. Het is een must-try voor liefhebbers van Quadrupels en bierliefhebbers die op zoek zijn naar een unieke smaakbeleving. Bestel dit bijzondere bier vandaag nog bij ons, BierBink, en laat je verrassen door de rijke en complexe smaken van Breugem Handdruk. Proost!



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	10,3%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Krachtig , Kruidig

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 25

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Vette vis , Vleesgerechten , Zoete desserts

