



BOABE - V1 (PERU) BLACKOUT BREWING

★★★★★ 4.24 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 4.24 gemiddeld uit 529 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

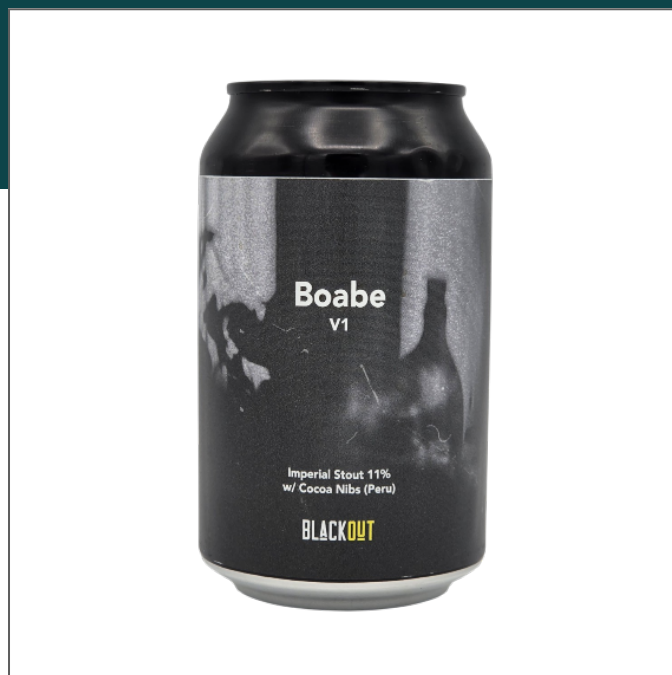
Ontdek de baanbrekende Boabe-serie van Blackout Brewing met deze V1 Peru - een imperial pastry stout die de grenzen van chocoladebier verlegt. Deze 11,0% alcoholische meesterwerk uit Roemenië combineert single origin Peruviaanse cacaobonen met traditionele stout-brouwtechnieken, resulterend in een zwarte elixir vol complexe chocolade- en cacao-geurs. De innovatieve brouwerij uit Transylvaanien heeft hun nomadische erfgoed en experimentele expertise gebundeld in dit eerste hoofdstuk van hun cacao-geïnspireerde collectie.

PURE CHOCOLADE- INTENSITEIT

Deze pastry stout ontvouwt zich als een ware chocolade-symfonie waarbij de single origin cacaobonen uit Peru hun unieke terroir volledig tot uiting brengen. Het 11,0% alcoholpercentage zorgt voor een volle, verwarmende sensatie die de rijke chocoladesmaak versterkt, terwijl de gematigde bitterheid een elegante tegenhanger vormt. Elke slok van deze 0,33L fles brengt je dieper in een wereld van pure cacao-essentie, waar zoete chocoladenoten harmonieus samensmelten met de robuuste stout-basis. De zwarte kleur belooft wat de smaak waarmaakt: een intense, onvergetelijke chocolade-ervaring.

DE PERFECTE CHOCOLADE- COMPANION

Serveer deze imperial stout op 8-11°C in een stoutglas om alle smaaklagen optimaal te beleven. De combinatie met chocolade desserts creëert een hemelse harmonie - denk aan donkere



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	11,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Roemenië
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C



SMAAKPROFIEL

Chocolade



GLASKEUZE

Stoutglas



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts

