MOSA

ZUYD CRAFT

3.56 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.56** gemiddeld uit **6.666** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Mosa van Zuyd Craft is meer dan een bier - het is een eerbetoon aan de rijke geschiedenis van Maastricht en een innovatie in de Nederlandse craft-bierscène. Vernoemd naar de Latijnse naam voor de Maas-rivier (Mosa Trajectum), vertegenwoordigt dit goudkleurige bier de perfecte fusie tussen traditie en vernieuwing. Als vlaggenschip van de brouwerij sinds 2016 heeft Mosa zich gevestigd als een unieke India Pale Lager die de grenzen van traditionele bierstijlen doorbreekt.

EEN SMAAKSENSATIE VAN TROPISCHE PROPORTIES

Deze bijzondere India Pale Lager onderscheidt zich door de innovatieve combinatie van ondergisting met royale dry hopping. Het resultaat is een verfrissend bier van 6,0% alcohol met een knapperige, krachtige afdronk vol tropische fruitnoten. Grapefruit, citrus en ananas domineren het smaakprofiel, terwijl de lichte hopbitterheid van 17 IBU zorgt voor een perfecte balans. De goudkleurige verschijning en het frisse karakter maken elke slok tot een sensorische ervaring die zowel IPA-liefhebbers als lager-fans zal bekoren.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE AVONTUREN

Serveer Mosa gekoeld tussen 5-8°C in een IPA glas om de volle smaakintensiteit te beleven. Dit veelzijdige bier vormt de ideale match bij gekruide gerechten, waar de tropische fruitnoten prachtig contrasteren met pittige smaken. Combineer het met pittige en belegen kazen voor een verrassende smaakexplosie, of geniet ervan bij zowel witvis als vette vis , de citrusaroma's complementeren de

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	6,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	IPA
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL

Citrus , Fruitig , Grapefruit , Hopbitterheid , Tropisch fruit

GLASKEUZE

Mosa IPA glas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **17**

HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Vette vis , Witvis