LOCAL BLOND

BROWAR STU MOSTÓW

3.84 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.84** gemiddeld uit **1.124** beoordelingen



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	6,2%
INHOUD	0,44 L
LAND	Polen
BIERSTIJL	Sour
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

De BGM 2026 Local Bond is geen doorsnee craft beer — het is een zorgvuldig gecreëerde samenwerking tussen twee gerespecteerde Poolse brouwerijen, Browar Stu Mostów en Browar Trzech Kumpli, speciaal gebrouwen voor het Beer Geek Madness 2026 festival in Wroc?aw. Dit festival, dat jaarlijks meer dan 2.500 bierliefhebbers trekt in een historische tramremise, vormde de inspiratie voor een bier dat grenzen verlegt: een Kettle Sour met de ziel van een IPA. Het resultaat is een goudkleurig bier van 6,2% dat indruk maakt van de eerste slok tot de laatste druppel.

EEN SMAAKSENSATIE

De BGM 2026 Local Bond draagt een smaakprofiel dat zowel verrassend als toegankelijk is: banaan, mandarijn, fruitig, hoparoma en een subtiele zuurheid komen samen in een harmonieus geheel. De Mosaic en Mosaic Prysma hopsoorten geven het bier zijn kenmerkende aromatische hopkarakter, terwijl de huiseigen gistcultuur van Browar Stu Mostów zorgt voor een unieke, niet te repliceren zuurheid. De bitterheid is bewust licht gehouden, zodat het fruitige karakter volledig tot zijn recht komt. Geen lactose, geen maltodextrin — puur brouwvakmanschap in een goudkleurig blik van 0,44 L. Serveer dit bier gekoeld tussen 8 en 11 °C in een IPA-glas voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Dankzij de fruitige zuurheid en het lichte bittere karakter is de BGM 2026 Local Bond een uitstekende tafelgenoot bij lichte gerechten. Combineer het met verse salades, witvis of schelpdieren voor een gastronomische ervaring waarbij de levendige

SMAAKPROFIEL

Banaan , Fruitig , Hoparoma , Mandarijn , Zuur

GLASKEUZE

Local Blond
IPA glas

HEERLIJK BIJ

Salades , Schelpdieren , Witvis