



FARADAY MONKEY BREW

★★★★★ 3.7 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.7 gemiddeld uit 444 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Faraday is de Oatmeal Stout van Monkey Brew, een onafhankelijke craft brouwerij uit het Noorse Trondheim met een indrukwekkende staat van dienst. Dit diepzwarte bier van 0,44 L is gebrouwen met havermout als sleutelingrediënt, wat resulteert in een karakteristiek romige, zijdeachtige textuur die je vanaf de eerste slok meeneemt naar de Noorse craft beer-scene. Monkey Brew won meerdere goud- en zilveren medailles op het Noorse Homebrew Championship, en hun expertise in donkere, complexe bieren straalt duidelijk af op Faraday.

EEN SMAAKSENSATIE

Faraday presenteert zich met een smaakprofiel van chocolade, koffie, moutige zoetheid, nootachtige tonen en een subtiele rokerigheid — een rijke laag die zich langzaam ontvouwt in het glas. De complexe moutsamenstelling van negen verschillende graansoorten vormt de ruggengraat van dit bier, terwijl de enige gebruikte hop, de Europese Styrian Fox, zorgt voor een fijne, gematigde bitterheid zonder het bier te overheersen. Met 6,4% alcohol biedt Faraday een volle, volwassen smaakbeleving die balans en verfijning uitstraalt. Serveer dit bier bij voorkeur in een stoutglas op een temperatuur van 11 tot 14 °C om alle aroma's optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Faraday is een uitstekende tafelgenoot bij een breed scala aan gerechten en momenten. De romige chocolade- en koffietonen maken het bier een natuurlijke match met chocolade desserts en andere zoete nagerechten, terwijl de moutige diepgang en subtiele rokerigheid prachtig aansluiten bij rood vlees en hartige stoofpotjes. Of je nu geniet van een rustige



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	6,4%
INHOUD	0,44 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Chocolade , Koffie , Moutig , Nootachtig , Rokerig



GLASKEUZE

Stoutglas



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Desserts , Rood vlees , Stoofpotje

