



Witte Gij 't?

MAAT

Uiterlijk

Omdat bij dit biertype het gist dat onderin de fles ligt mee geschonken dient te worden in het glas is het een troebel bier met een licht kleur. De tarwe zorgt voor een stevige romige schuimkraag dat lang blijft. Het koolzuurgehalte is hoog.

Geurassociaties

De tarwe geeft een zeer karakteristieke granige geur aan dit bier. Tijdens de productie van dit bier worden sinaasappelschillen gebruikt. Dit geeft een fris fruitige geur met een miniscuul zuurtje.

Smaak

De tarwe geeft dit bier een romig mondgevoel en een volle smaak. De sinaasappelschillen en koriander maken van dit bier een echte dorstlesser met klein zoetje, een subtiel zuurtje en zeer weinig bitter.

Technische gegevens

Alcoholgehalte: 5,5%

Bitterheid: 12 IBU

Kleur: 9 EBC



Het juiste bierglas

Dit bier dient lekker koud gedronken te worden. Om de temperatuur zo lang mogelijk laag te houden is een laag breed ribbelglas perfect. Dit zorgt er voor dat de handwarmte het bier niet opwarmt.

Foodpairing

Dit witbier gaat heel goed samen met gerechten zonder hele heftige smaak, zoals een kipsalade of witvis. Het gerecht mag licht zuur zijn, maar het witbier kan dit versterken