



Kiez Keule

BrewDog hat mit dem Standort in Berlin ein neues Zuhause gefunden. Anlässlich der Eröffnung von BrewDog Berlin und um die deutsche Bierkultur zu feiern wurden insgesamt 4 Prototypen erschaffen. Das Kiez Keule hat es geschafft und wird nun dauerhaft abgefüllt. Es wurde mit den Hopfensorten Simco, Cascade, Ahtanum und Chinook gebraut. Der Alkoholgehalt liegt bei leichten 5,8 % vol.

Im Glas schimmert das Dry-Hopped Dortmunder Export in einem feinen, goldenen Farbton und wird von einer weißen Schaumkrone verziert. In der Nase tummeln sich Aromen von roten Früchten, Holunder und blumigen Nuancen. Der Antrunk gestaltet sich kraftvoll mit einer ausbalancierten Malznote und feiner Rezenz. Der Abgang hingeben ist staub trocken und wird durch eine pfeffrige Note begleitet.



Kiez Keule

A light summer ale "dry hopped" with cucumbers in the conditioning vessel. Bready malt along with citrusy and earthy hops in the background supports the refreshing cucumber nose and palate. Belgian yeast rounds out the profile with a hint of apricot and black pepper, while high carbonation and a medium-light body add a thirst-quenching nish.

Video



Tap	Brauerei	Herkunft	Bier / Stil	Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour	€ / 0,1l
2	Brewdog	Berlin	Kiez Keule	Rote Früchte, Holunder und blumige Nuancen, pfeffrige Note	1,10 €
	Stammwürze	Alc %	Bittereinheiten		
	13° Plato	5,80%	32	Red fruits, elderberries, peppery notes	b

Allergen: a-Weizen, b-Gerste