



Palm Belgish Amber

Im Look ist das Bier betörend klar filtriert und amber-golden. Sehr feine, fast britisch-geringe Kohlensäure Perlen sorgen für eine schnell weichende Schaumkrone und ein äußerst süffiges Trinkerlebnis. Das Aroma wird in wesentlichen Maße von der Hefe mitbestimmt. Durch langjährige Hefezucht verfügt die Brauerei über eine reiche Kollektion an Hefestämmen, die dem Bier einem fruchtigen Charakter verleihen, gleichzeitig aber trocken ausvergoren sind. Palm Belgisch Amber wird anhand einer Symbiose von drei verschiedenen dieser Hefestränge vergoren, die dem leichten Ale seine betonte Bananennote geben. Der Geruch ist dadurch frisch, karamellsüß, mit Noten von Backbanane oder Orangenmarmelade. Bierpapst Michael Jackson lobte das Aroma damals als "orange marmelade thick cut" und konnte sich Palm sogar als Frühstücksbier vorstellen.

Dieses belgische Ale schmeckt nach Röstmalz und brotig nach frisch geröstetem Toast, wobei der spezielle Malzcharakter klar dominant über die elegante englische Hopfenbittere komponiert wurde. Dieser weiche Malzgeschmack verdankt sich einer speziellen Mischung belgischer Malzsorten, und Palms hauseigenem Mälzverfahren, wobei die Braugerste schonend gedarrt und karamellisiert wird bis sie toastbraun und honigartig weich ist.

Video



Palm Belgish Amber

The beer is clear, filtered and amber-golden. Very fine, almost British, low carbon dioxide pearls ensure a quick soft head of foam and an extremely tasty drinking experience. The aroma is largely determined by the yeast. Thanks to many years cultivation of the yeast, the brewery has a large collection of yeast strains that give the beer a fruity character, but are fermented dry at the same time. Palm Belgian Amber is fermented based on a symbiosis of three different yeast strands, which give the light ale its pronounced banana note. The smell is fresh, taste of sweet caramel, with notes of baked banana or orange jam. Beer Pope Michael Jackson praised the aroma as "orange marmelade thick cut" and could even imagine Palm as a breakfast beer.

This Belgian ale tastes like roasted malt and breadly like freshly roasted toast, whereby the special malt character was clearly dominated by the elegant English hop bitterness. This soft malt taste is due to a special mixture of Belgian malts and Palm's in-house malting process, whereby the brewing barley is gently kilned and caramelized until it is toasty brown and soft like honey.

Tap	Brauerei	Herkunft	Bier / Stil	Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour	€/ 0,1l
4	Palm Breweries	Belgien	Palm Belgisch Amber	malzig, nussig, fruchtig, leicht, bittersüß	1,25 €
	Stammwürze	Alc %	Bittereinheiten		
	12,5° Plato	5,20%	k.A.	malty, nutty, fruity, light, bittersweet	b

Allergen: a-Weizen, b-Gerste