

VERKOSTUNGS- REIHENFOLGE:

1. **Tremonia Export**
Lessig's Brauwerkstatt
2. **Belgian Blonde Ale**
Störtebeker Braumanufaktur
3. **Saurer Franke**
Braumanufaktur Hertl
4. **Erfurter Urbier**
Heimathafen Braumanufaktur
5. **BroTiger**
Hefezüchter x Gröner Bagalut

FOLGE UNS UND BLEIBE INFORMIERT:



www.abenteuerreise.live

Tipp: Auf vielen Smart TVs ist YouTube als App installiert.

Über Facebook und Youtube kannst du während der Verkostung **Fragen** an unsere Moderatoren stellen oder dich mit anderen Teilnehmern austauschen.



Sendung verpasst?
Hier findest du alle vorherigen Sendungen:
www.stoertebeker.live/mediathek


Störtebeker
LIVE

ABENTEUERREISE



07.03.2025 | 20:15 Uhr

**Deutscher Meister:
Belgian Blonde Ale**



BIERE DER SENDUNG: „DT. MEISTER: BELGIAN BLONDE ALE“



Tremonia Export

Lessig's Brauwerkstatt

Trinktemperatur: 8°C

Snackempfehlung:

Süßkartoffel-Pommes



Saurer Franke

Braumanufaktur Hertl

Trinktemperatur: 8°C

Snackempfehlung:

Grünkohl-Quinoa-Salat



Erfurter Urbier

Heimathafen Braumanufaktur

Trinktemperatur: 10°C

Snackempfehlung:

Thüringer Bratwurst



BroTiger

Hefezüchter x Gröner Bagalut

Trinktemperatur: 10°C

Snackempfehlung:

Chili Chicken



STÖRTEBEKER BELGIAN BLONDE ALE



Störtebeker
Braumanufaktur



Geschmack:
fruchtig-würzig



Genusstemperatur:
8°C



Kulinarischer Tipp:
Käseplatte

Das **Belgian Blonde Ale** ist eine obergärige Brauspezialität mit Stammwürze 15% und Alkohol 7,5% vol. Gebraut nach dem Rezept von **Florian Nahrwold** aus Hamburg-Wilhelmsburg.

Helles Gerstenmalz und **Karamellmalz** sorgen für die leuchtend goldene Farbe. Die Hopfensorten **East Kent Golding**, **Saphir** und **Ariana** verleihen eine zurückhaltende Bittere.

Die Vergärung mit einem **belgischen Hefestamm** lässt die ausgewogene Aromatik nach Pfirsich und Gewürzen entstehen.