



– BUITENGEWONE BIEREN –

INSEL-BRAUEREI

– TRADITIONELE RIJPING OP FLES –

Voor de rijping van dit bier zijn eikenhouten whiskyvaten gerookt en versnipperd. Gedurende het brouwen maar ook tijdens de vergisting, blijven de houtsnippers in het bier. De smaak van het gerookte eikenhout

is duidelijk terug te vinden in aroma en smaak zonder de nare eigenschappen die hout aan het bier kan toevoegen. Het bier is verfrissend en uniek in zijn soort.

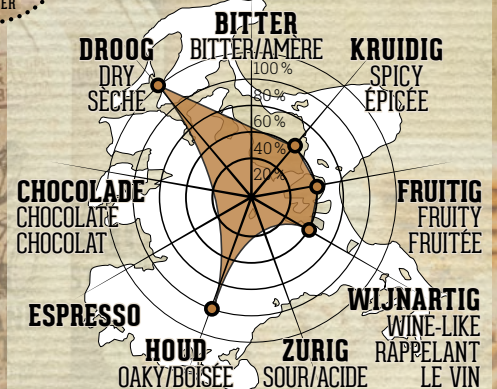
INGREDIËNTENLIJST:

WATER, GERSTEMOUT, TARWEMOUT, DRUIVEN-SUIKER [VOLLEDIG VERGIST TIJDENS DE NAVERGISTING OP FLES], HOPBELLEN, GIST



STRAND FASS

OAKY PALE ALE



ALC. **5,6%** VOL



Past goed bij gerookte vis, rundvlees, wild, gegrild buispek.



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH

Hauptstraße 2c
18573 Rambin auf Rügen
Deutschland - Germany
www.insel-brauerei.de



DEUTSCHER
MEISTER
DER
BIER-
SOMMELIERS
DIPLOM BRAUMEISTER
BETRIEBSLEITER

LONDON 2016
WORLD BEER AWARD
8 x GOLD
ÜBERSEEHOPFEN
WORLD'S BEST
INDIA PALE ALE

LONDON 2017
WORLD BEER AWARD
9 x GOLD
SEEPFERD
WORLD'S BEST
- SOUR ALE -

LONDON 2018
WORLD BEER AWARD
2 x WORLD'S BEST
BAL TIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

LONDON 2019
WORLD BEER AWARD
2 x GOLD
SKIPPERS
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com