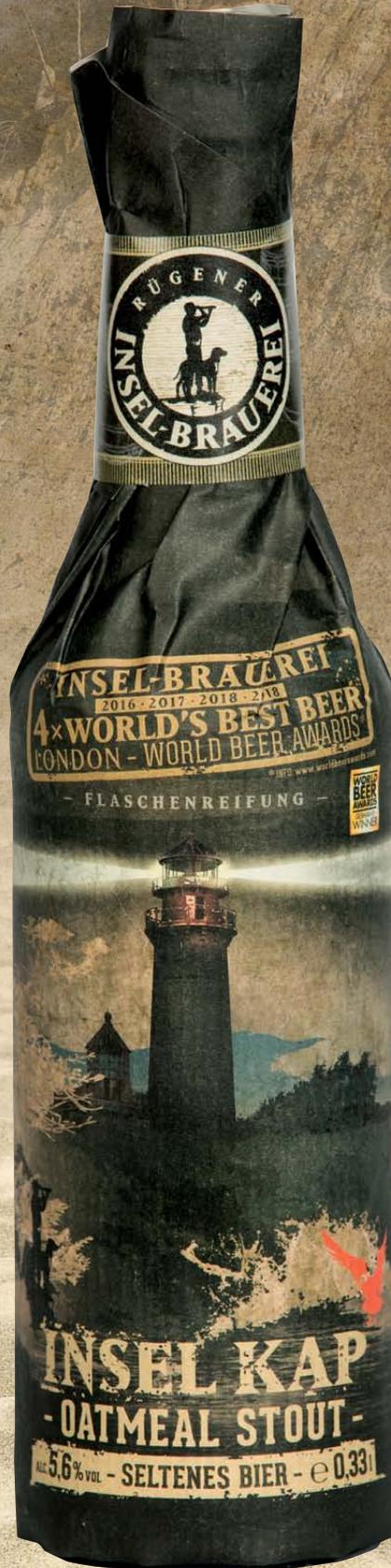




— BUITENGEWONE BIJEN —

INSEL-BRAUEREI

— TRADITIONELE RIJPING OP FLES —



Door de speciale maling en verwerking van de havermout en diep geroosterde granen, bereiken we een intensief aroma van chocolade en koffie. Dit bier is extreem droog en heeft een verfrissende, crèmige afdrank. Het brengt een nieuwe ervaring in het drinken van een diepzwart bier.

INGREDIËNTENLIJST:

WATER, GERSTEMOUT, TARWEMOUT, HAVERMOUT, DRUIVENSUIKER (VOLLEDIG VERGIST TIJDENS DE NAVERGISTING OP FLES), HOPBELLEN, GIST



INSEL KAP

OATMEAL STOUT



ALC. **5,6%** VOL



Past goed bij mosselen, gerookte gerechten, chocolade, gebak.



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH
Hauptstraße 2c • 18573 Ramin auf Rügen
Deutschland - Germany

www.insel-brauerei.de



DEUTSCHER
MEISTER
DER
BIER-
SOMMELIERS
DIPLOM BRAUEREI
BETRIEBSLIETTER

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

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

LONDON 2018
WORLD BEER AWARD
2 × WORLD'S BEST
BALTIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

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