

DOUBLE BEE

TRIPEL

8,0% Vol.

Birra con miele non filtrata e non pastorizzata

Nel nome Double Bee, in italiano Doppia Ape, si fondono l'idea comune delle "doppio malto", le bionde ad alta gradazione arricchita dal miele. Birra in stile Tripel dal colore dorato con aroma di malti e frutti tropicali dovuto ad un blend di miele, fermentata con lieviti belgi che sviluppano esteri fruttati. Al palato risulta alcolica, secca ed intensa con una delicata nota degli aromi del miele d'acacia e di castagno ed una vena erbacea di luppoli.

Vista: schiuma color bianco; birra color giallo dorato.

Olfatto: molto intenso, molto persistente; floreale, fruttato e speziato: fiori di acacia, miele di castagno, malto.

Gusto: corpo pieno, caldo, alcolico. Molto persistente, molto intenso.

Malti, biscotto, miele di castagno, chiodi di garofano, pepe, sentori di frutti a pasta bianca e delicato finale di erbe fresche.

Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, miele (2%), luppolo, lievito.



CARATTERISTICHE

Luogo d'origine:	Guarene, Cuneo, ITALIA
Stile:	Tripel – Chiara di alta gradazione in stile Belga – Doppio malto
Fermentazione:	Alta
Grado alcolico:	8,0% vol.
Colore:	12 EBC
Amaro:	20 IBU

Abbinamenti: primi piatti come pasta all'uovo, fritti piemontesi, carni come il maialino al miele. Ottima gustata a fine pasto con dessert o frutta fresca.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Birrificio Artigianale ALBA - Via Roero, 27 - 12050 - Guarene (CN)

info@birrificioalba.it +39 0171 611 362