

# Delirium Nocturnum Triple Brune cl.33

Belgian strong ale | bottiglia cl. 33

## Informazioni



**Descrizione:** Birra dal carattere marcato e vigoroso. Ha un gusto forte, un sentore spiccato di luppolo e un forte grado alcolico. Il suo amaro ha una lunga persistenza in bocca.

### Qualche parola sul marchio

Marchio di proprietà dell'antica Brasserie Huyghe situata nei sobborghi di Gent, in Belgio, dove ci sono notizie dell'esistenza di una birreria fin dal lontano 1654.

**Grado plato:** 16

**Sapore:** morbida nonostante l'elevata gradazione alcolica, successivamente si farà notare una crescente amarezza, dovuta ai luppoli ma anche ai malti tostati. Il sapore è fruttato e maltato.

**Maturazione:** 3-6 settimane in tank e 2 settimane in camera riscaldata

**Aroma:** di caramello, caffè e cioccolato, sono presenti varie spezie del posto come liquerizia, coriandolo, rovere e scorza d'arancio

**Schiuma:** compatta color bianco, stabile e vaporosa

**Formato:** bottiglia cl. 33

**Colore:** bruno, tonaca di frate

**Fermentazione:** alta

**Grado di amaro (IBU):** 24

**Grado Alcolico:** 8,5

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Stile:** belgian strong ale