

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