

Triple - fusto lt. 15,3

Belgian Triple | fusto lt. 15,3



Informazioni

Descrizione: Birra abbaziale in stile triple esaltata dai luppoli eccezionali e da diversi malti chiari. Questa birra rivela un sentore acuto d'amaro e all'olfatto sprigiona un aroma di malto stupefacente. Al palato presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività. La wieze triple è la massima espressione di una birra forte chiara

Qualche parola sul marchio

Le Fiandre, regione che custodisce gelosamente da secoli i segreti della propria arte birraria, sono la terra d'origine delle birre a marchio Wieze, marchio che è garanzia di lunga tradizione e specialità.

Grado plato: 16,30

Sapore: presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività

Maturazione: 3-6 settimane in tank

Aroma: maltato e strutturato

Schiuma: compatta, fine e persistente

Formato: fusto lt. 15,3

Colore: oro pallido

Fermentazione: alta

Grado di amaro (IBU): 21

Grado Alcolico: 8,5

Grado di saturazione in fusto: 5

Temperatura di servizio: 8-9°C

Stile: Belgian Triple