

CALIBAN



BIRRA ARTIGIANALE BIONDO CARICO DA 8.5 GRADI ALCOLICI, ISPIRATA ALLE BELGHE TRIPEL, 36 IBU.

NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA, RIFERMENTATA IN FUSTO O IN BOTTIGLIA.

PRODOTTA CON MALTO D'ORZO (PILS), ZUCCHERO BIANCO CANDITO E LUPPOLI TEDESCHI, CECHI E SLOVENI (PERLE, SAAZ, STYRIAN GOLDING).

SI PRESENTA DI COLORE GIALLO DORATO CARICO, CON SCHIUMA BIANCA, COMPATTA E ABBONDANTE.

AL NASO SONO BEN PRESENTI LE NOTE SPEZIATE, DI FRUTTA BIANCA E FRUTTA CANDITA APPORTATE DAL LAVORO DEL LIEVITO.

IN BOCCA LA DOLCEZZA DEI MALTI VIENE BILANCIATA DA UN BUON TAGLIO AMARO DEI LUPPOLI.

IL CORPO NON TROPPO SOSTENUTO E LA SECCHENZA LA RENDONO ESTREMAMENTE BEVIBILE NONOSTANTE LA GRADAZIONE ALCOLICA ALTA E L'AMARO NON TROPPO MARCATO.

LE TRIPEL HANNO ORIGINE FIAMMINGA NEI MONASTERI TRAPPISTI, DOVE LA BIRRA PIÙ FORTE PREPARATA DAI MONACI VENIVA CONTRASSEGNAZIONE CON TRE SEGNI "XXX" SULLE BOTTI (TRIPEL), PER DISTINGUERLA DALLE PIÙ LEGGERE "XX" (DUBBEL), E DALLA BIRRA QUOTIDIANA "X".

BIRRIFICIO ENDORAMA

