

Hendrik



Birra vesuviana artigianale
Alta fermentazione, non filtrata, non
pastorizzata, rifermentata in bottiglia.
Prodotto in evoluzione

Caratterizzata dalla raffinatezza dei malti tostati, la nostra Dubbel è ispirata alla tradizione monastica belga del medioevo. Una birra dal colore tonaca di frate con una schiuma beige intrigante e compatta. Ha un sapore ricco e fruttato, bilanciato da una leggera nota di amaro. L'aroma, in cui domina un malto dolce e complesso con sentori di caramello, è intenso e piacevole. Si abbina perfettamente a piatti con selvaggina, zuppe di cereali, carni alla griglia e formaggi stagionati. Ottima anche a fine pasto con dessert a base di frutta candita e cioccolato.

Hendrik: il piacere della meditazione!

Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, zucchero candito, **malto di segale**, luppolo e lievito.

Stile:	Dubbel
Fermentazione:	alta
IBU:	15
EBC:	50
Grado Plato:	17
Grado Alcolico:	7.5%
Schiuma:	beige
Temp. Di Servizio:	12-14°C
Bicchiere:	coppa con stelo