

Glissanctus TRIPEL



Di forte gradazione, è liberamente ispirata alle birre d'abbazia belghe. Secca, dalle note amare piuttosto deboli, viene realizzata con tre lieviti differenti. Il nome unisce due parole latine: glis, cioè ghiro (che poi è il cognome del nostro mastro birraio, Simone) e sanctus, vale a dire santo. Insomma, qualcuno ha un po' peccato di ambizione mistica, sognandosi già in versione ultraterrena e con l'aureola intorno al cranio!

INGREDIENTI

acqua
malto d'ORZO
zucchero candito
luppolo
lievito

VOL. 9,4%

BICCHIERE



FORMATI



FUSTO



LATTINA 50 CL.

LUPPOLI



MALTI Pils, Munich e speciali



IBU

25

SERVIRE A

10°C