



# MONACA

## belgian tripel



### CARATTERISTICHE BIRRA

**tipo fermentazione:** alta  
**colore:** giallo dorato (SRM 4,5)  
**amaro:** poco amara (IBU 33,8)  
**ABV:** 8,2%

### INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Luppoli cechi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

### DESCRIZIONE

La “Tripel” è la tipica “birra d’Abbazia”, e certamente la regina delle birre chiare ad alta gradazione alcolica. La tradizione vuole che sia nata in Belgio come bevanda sostitutiva dei superalcolici la cui commercializzazione era stata vietata da una legge del 1919, poi abrogata nel 1983.

I profumi di frutta, spezie e malti, si armonizzano perfettamente con l’alcool rendendone gradevole la percezione. La sensazione al palato è di una birra corposa con un sapore dolce appena mitigato dai luppoli che lasciano percepire un finale amaro.

Si abbina a formaggi o insaccati grassi, selvaggina da pelo, carni rosse e dolci cremosi. La temperatura di servizio consigliata è da 11° a 13°. Bicchiere raccomandato “Calice”.