



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Double Bee



Nel nome Double Bee, in italiano Doppia Ape, si fondono l'idea comune delle "doppio malto", le bionde ad alta gradazione con la nota caratteristica del miele. Birra in stile Tripel dal colore dorato con aroma di malti e frutti tropicali dovuto ad un blend di miele locale a KmØ di Guarene fermentata con lieviti belgi che sviluppano esteri fruttati. Al palato risulta alcolica, secca ed intensa con una delicata nota degli aromi del miele d'acacia e di castagno ed una vena erbacea di luppoli.

Abbinamenti: primi piatti come pasta all'uovo, fritti piemontesi, carni come il maialino al miele. Può essere però gustata anche a fine pasto accompagnata a dessert o frutta fresca.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, miele, luppolo, lievito, zucchero.

CARATTERISTICHE

Luogo d'origine:
Stile:
Fermentazione:
Grado Alcolico:
Colore:
Grado di amaro:

Guarene, Cuneo, ITALIA
Tripel
Alta
8,0 % Vol.
6 srm
30 IBU