

LEFFE BRUNE

La Leffe Brune è una birra doppio malto scura ad alta fermentazione creata per la prima volta nel 1664 dai monaci dell'abbazia di Leffe. Gli ingredienti sono il malto tostato, il mais, l'acqua, il luppolo ed il lievito che danno a questa birra un colore scuro, marrone, profondo. All'assaggio il gusto è sostanzialmente più amaro rispetto alla blonde, ma questa amarezza viene equilibrata dal sapore dolce e fruttato dello zucchero caramellato. Il retrogusto risulta piccante ed asciutto.

AROMA: cioccolato e caffè

SAPORE: sentore di caramello con retrogusto deciso

FERMENTAZIONE: alta fermentazione

GRADAZIONE: 6,5%