

Poperings Hommelbier



Belgian Ale de fermentación alta. 7,5%. 33 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 1,89 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Poperings Hommelbier

Poperings Hommelbier es una **hoppy ale belga especial** muy refrescante y con un toque dulce que incluye maltas aromáticas. Se elabora en la región de Flandes llamada **Poperinge**, que fue devastada tras la Primera Guerra Mundial. Cuando se procedió a la reconstrucción de la zona, se volvieron a plantar los campos de lúpulo propios de la región (llamados *hommel* en su dialecto). Poperings Hommelbier se creó en 1981 durante la fiesta trianual del lúpulo. Pertenece a la cervecera familiar **Brouwerij Van Eecke**.

Elaboración

Para elaborar **Poperings Hommelbier belgian ale** se utiliza pale malt aromática de dos variedades diferentes, agua blanda proveniente de pozos propios, cuatro tipos de lúpulo especialmente seleccionados y levadura de alta fermentación de cepas propias. Se lleva a cabo una segunda fermentación en botella con azúcar y levadura.

Notas de Cata

A la vista es turbia, con tonos dorado pálido y cabeza de espuma blanca y duradera. Al olfato predominan los aromas a levadura, malta y lúpulo. Al paladar posee mucho cuerpo con un toque refrescante a frutas y lúpulo. Final ligeramente picante y seco. Se recomienda servirla a una temperatura de 9°. **Graduación: 7,5%.**



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.