# Grimbergen Belgian Pale Ale, la birra luppolata a freddo

grimbergen-belgian-pale-ale-1e11f24f

Una storia di quasi 900 anni. E’ questa la lunga esperienza nella produzione della birra dei padri norbertini di Grimbergen, abbazia di una piccola città a pochi chilometri da Bruxelles. Fondata nel 1128 da San Norberto di Xantes, essa divenne ben presto il luogo dove i monaci cominciarono a tramandarsi, di generazione in generazione, i segreti della tradizione brassicola. Una tradizione che, inizialmente, dava vita ad una birra luppolata da donare agli agricoltori del villaggio come ricompensa per il duro lavoro nei campi durante il periodo del raccolto. Ed è proprio dall’unione tra i sapori ricchi e complessi della tradizione birraia belga e la più audace sperimentazione ispirata alle craftbeer, due mondi apparentemente lontani, che nasce la nuova Grimbergen Belgian Pale Ale.

Un colore dorato intenso e profondo, una schiuma abbondante e cremosa e un profilo olfattivo intenso che si contraddistingue per una forte predominanza di aromi luppolati, di agrumi e frutti tropicali. Sono queste alcune delle caratteristiche che rendono unica la nuova Grimbergen Belgian Pale Ale, una Pale Ale moderna e vivace ad alta fermentazione che racchiude in un equilibrio perfetto il gusto speziato e fruttato del lievito Grimbergen con le note aromatiche dei luppoli. Con una gradazione alcolica del 5,5%, Grimbergen Belgian Pale Ale è una birra complessa ma rinfrescante, dove le note piacevolmente amare dei luppoli vengono esaltate dal dry-hopping (luppolatura a freddo), pratica secolare che consiste nell’immergere nella birra, durante la fase di maturazione a freddo, dei fiori di luppolo.

Gustosa, corposa e multisensoriale, Grimbergen Belgian Pale Ale si sposa perfettamente con piatti leggeri e speziati edè ideale da sorseggiare quando ci si vuole concedere il piacere di un momento di relax da soli, dopo una intensa giornata di lavoro, o in compagnia degli amici durante il fine settimana. Grimbergen Belgian Pale Ale è venduta in esclusiva nel canale HoReCa nel formato DraughtMaster Modular 20.