

BROOKLYN LOCAL 1



ESTILO Belgian Strong Golden Ale

DESCRIÇÃO A Brooklyn Brewery utiliza malte e lúpulos alemães, açúcar Demerara das Ilhas Maurícius e fermento belga para fazer a Local 1. Por trás da coloração dourada está a força da Brooklyn, um toque belga, uma pitada de fermento e um complexo dinâmico de sabores.

HARMONIZAÇÃO COM QUEIJO Triple Crème (Brillat-Savarin, St. André, Explorateur)

HARMONIZAÇÃO COM COMIDA Salmão, Camarão, Presunto, Massas com frutos do mar, Comida Tailandesa

MALTES Malte Americano Two-Row, Bamberg, Malte Alemão

LÚPULOS Hallertauer Perle Alemão, Styrian Golding

ADIÇÕES Açúcar Demerara das Ilhas Maurícius

REFERMENTAÇÃO 100% FEITA NA GARRAFA

750 ml - ABV 9% - IBU 26



BROOKLYN BREWERY



@ maniacs@beermaniacs.com.br

beermaniacs.com.br [beermaniacs](https://www.facebook.com/beermaniacs)

[beermaniacs.loucosporcerveja](https://www.facebook.com/beermaniacs)