## Trio Brouwerij Extra Stout Пиво Три́о Браувера́й Э́кстра Ста́ут, темное

Страна: Нидерланды

Регион: Северный Брабант

Производитель: United Dutch Breweries, Anheuser-Busch InBev

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

**Крепость:** 7,2%об.

Цвет: темно-каштановый

Аромат: деликатный, глубокий, с преобладанием тонов солода – тостов,

шоколада, кофе а также оттенками сухофруктов

Вкус: плотный, сухой, со средней горчинкой и сливочным, шоколадно-

кофейным и чуть поджаристым послевкусием

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами, барбекю сырами и маслинами,

орехами, шоколадом

Стиль: Зарубежный экстра-стаут

**Органолептика**: основной аромат – солодовый, с оттенками кофе, шоколада, жареного хлеба, хмелевой почти отсутствует и выражается фруктовыми или землистыми тонами. Горечь во вкусе от средней до сильной, а послевкусие повторяет аромат.

**Технология**: используется темный солод с разной степенью прожарки, а также светлый солод. Хмель применяется чаще всего для горечи. Отличается более высоким уровнем алкоголя, чем его исходный стиль – Ирландский экстра-стаут

