

Delirium Tremens **Пиво Делириум Трэменс, светлое**

Страна: Бельгия

Регион: г. Меле, Фландрия

Производитель: Huyghe Brewery

Категория: эль, фильтрованный

Особенность: вторичное дображивание в бутылке

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 8,5%об.

Цвет: мутный, соломенно-золотистый

Аромат: насыщенный, сладкий, с яркими оттенками банана, персика, цитрусовых, цукатов, дополненный оттенками пряностей (гвоздики, кардамона) и приятной сливочностью

Вкус: плотный, с хорошей горчинкой и длительным послевкусием с оттенками карамели, сухофруктов, бисквитов, сухоцветов и солода в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: сочетается с мясными и рыбными блюдами и закусками, сырами и маслинами, орехами, снеками

Стиль: Бельгийский золотой крепкий эль

Органолептика: аромат сложный, со значительным парфюмерным хмелевым и дрожжевым характером, выраженным фруктовыми и цитрусовыми тонами. Солодовый (хлебный и бисквитный) тон слабый. Горечь от средней до сильной. В послевкусии также преобладают хмелевые тона спелых фруктов (яблока, апельсина, груши), присутствует пряный тон. Солод во вкусе выражен слабо.

Технология: светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Яркие фруктовые и парфюмерные тона получаются из-за работы дрожжей. Может использоваться дображивание в бутылке. Стиль зародился после Второй Мировой Войны в ответ на возрастающую популярность Пильзнера.



Delirium Red Пиво Делириум Рэд

Страна: Бельгия

Регион: г. Меле, Фландрия

Производитель: Huyghe Brewery

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: добавление вишневого сока и небольшой части сока бузины

Крепость: 8%об.

Цвет: темно-вишневый

Аромат: насыщенный, с яркими оттенками вишни и миндаля, также ощущаются тона хмеля и солода.

Вкус: насыщенный, сладковато-терпкий, с тонами кислой вишни, клюквы и оттенками хмеля в послевкусии с приятной горчинкой.

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: сочетается с мясными и рыбными блюдами и закусками, сырами и маслинами, орехами, снеками

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Бельгийский золотой крепкий эль

Органолептика: аромат сложный, со значительным парфюмерным хмелевым и дрожжевым характером, выраженным фруктовыми и цитрусовыми тонами. Солодовый (хлебный и бисквитный) тон слабый. Горечь от средней до сильной. В послевкусии также преобладают хмелевые тона спелых фруктов (яблока, апельсина, груши), присутствует пряный тон. Солод во вкусе выражен слабо.

Технология: светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Яркие фруктовые и парфюмерные тона получаются из-за работы дрожжей. Может использоваться дображивание в бутылке. Стиль зародился после Второй Мировой Войны в ответ на возрастающую популярность Пильзнера.



Delirium Tremens - классический бельгийский золотой эль со вторичным дображиванием в бутылке, название которого в переводе означает "Белая горячка". Специфический характер Delirium Tremens и его уникальный вкус являются следствием использования трех разных сортов дрожжей. Знаменитая сегодня во всем мире марка пива Делириум Тременс / Delirium Tremens появилась 26-го декабря 1989 года. Оригинальная бутылка, которая напоминает Кельнскую керамику и красочная этикетка, способствуют успеху этого пива.

Намек на розового слона - следствие недавней белой горячки, не случайно. Причины многочисленны: во-первых, высокий градус пива Delirium Tremens / Делириум Тременс, во-вторых, желание напомнить потребителю о негативных последствиях чрезмерного употребления алкоголя. Что бы там ни было, это пиво - классика пивоварни, которое особенно ценится за свои вкусовые качества так же, как тайна, которая прячется за оригинальной серой упаковкой.