



Il numero "77" identifica nella cabala "i diavoli". Con tale numero abbiamo voluto identificare, per contrasto, la 77 che trova ispirazione in quella tradizione birraria belga che ha avuto le sue radici e la sua storia nel silenzio e nella preghiera dei conventi Benedettini.

Sebbene la 77 abbia riferimenti nello stile trappista, appartiene più propriamente alla categoria delle double o dubbel. Queste birre sono caratterizzate da un colore che va dall'ambrato al bruno molto scuro, mentre gli aromi possono avere sentori di lievito ed essere gradevolmente fruttati. Il sapore può evidenziare una struttura dolce di malto con buona aromaticità.

La 77 si presenta con un colore ambrato con schiuma color nocciola.

- Al naso la 77, in una cornice di dolcezza maltata evidenzia un netto aroma mielato riconducibile alla castagna. Sentori di mandorle, caramello e prugna giocano a stuzzicare la nostra fantasia.

- Al gusto la 77 si presenta avvolgente, con una rotondità composta nonostante la presenza alcolica. Buona aromaticità e persistenza con corpo di media struttura. Ottimo bilanciamento del dolce.

Birra da tutto pasto con particolare predilezione per formaggi e salumi. Accompagna molto bene la conversazione amichevole.

Gravità iniziale:	1.072 / 17.5 °P
Gravità finale:	1.020 / 5.0 °P
Alcool in vol:	7.0
Unità di amaro:	35 IBU
Colore :	36 EBC
Luppoli:	Styrian Goldings, Saaz
Lievito:	Sacc. Cerevisie (2 tipi)
Malti:	Belgian Pale Ale, Monaco, Caravienna, Zucchero candito
Servizio:	8 – 9 °C