

TRIPEL

In de middeleeuwen begonnen kloosters in de zuidelijke Nederlanden met het brouwen van bier. Eerst voor eigen consumptie, later ook voor de verkoop. Tripel is het zwaarste bier dat werd gemaakt en is ook tegenwoordig nog een veel gedronken abdijbier. Onze tripel is ongefilterd, goudgeel en heeft door de gebruikte gist een rijk palet aan smaken. Een bier om rustig van te genieten.

Ingrediënten: Water, **gerstemout**, **tarwemout**, suiker, hop en gist

Aanbevolen drinktemperatuur van 10°C - 12°C

Ten minste houdbaar tot en batchcode: zie dop

Gebrouwen in het Nederlands Openluchtmuseum

Postbus 649 6800 AP Arnhem



GLUTEN

33 cl

NEDERLANDS
OPENLUCHT
MUSEUM

TRIPEL

*Gebrouwen in het
Nederlands Openluchtmuseum*

ALC.
9% VOL