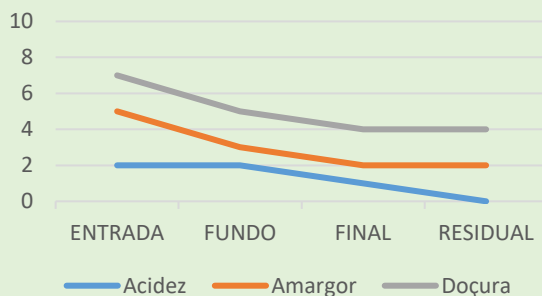




### PERFIL GERAL



### EVOLUÇÃO



### PONTUAÇÃO

<b>Aparência:</b> 3 / 3	<b>Paladar:</b> 12 / 15
Corolação: 1 / 1	Consistência: 1 / 1
Brilho: 1 / 1	Intensidade: 1 / 1
Creme: 1 / 1	Equilíbrio: 2 / 2
	Persistência: 1 / 1
<b>Aroma:</b> 8 / 12	Sabor: 7 / 10
Pureza: 1 / 2	
Consistência: 2 / 2	<b>Sensação:</b> 6 / 10
Vivacidade: 1 / 3	Corpo: 2 / 3
Complexidade: 2 / 3	Textura: 1 / 2
Harmonia: 2 / 2	Alcool: 1 / 2
	Retrogosto: 2 / 3

**Impressão Geral:** 7 / 10

**Nota final:** 36 / 50  
**Untappd:** 3.54 / 5  
**Ratebeer:** 92 / 100



## Cerveja: St-Feuillien Brune

**Estilo:** Belgian Dubbel  
**Cervejaria:** Brasserie St-Feuillien  
**Origem:** Bélgica

**Data:** 18/02/2017

**ABV:** 8,5%  
**IBU:** No IBU  
**Recipiente:** Garrafa  
**Qtd:** 330ml

### APARÊNCIA

**Coloração:** Marrom / Marrom avermelhado  
**Transparência:** Nublado / Calmo  
**Espuma:** Pequena / Consistente

### PERFIL AROMÁTICO

#### Cereais/Torrado/Especiarias

Cereais ●●  
 Caramelo ●●●  
 Nozes ●●●  
 Melaço ●●

#### Frutado

Ameixa seca ●●●  
 Banana ●  
 Banana passa ●●  
 Frutas cristalizadas ●●●●  
 Panetone ●●●

### PALADAR

**Amargor:** Baixo  
**Doçura:** Equilibrada

#### Cítrico

#### Herbal/Floral/Funky

Herbal ●  
 Picante ●●

#### Defeitos/Outros

Fermento ●●●  
 Álcool ●●

**Acidez:** Neutra  
**Equilíbrio:** Existente

### RETROGOSTO

**Persistência:** Média  
**Paladar:** Doce  
**Sabor residual:** Caramelo

### SENSAÇÃO EM BOCA

**Aquecimento:** Baixo  
**Corpo:** Médio  
**Textura:** Licorosa  
**Carbonatação:** Média  
**Adstringência:** Suave

### COMENTÁRIO GERAL:

A Micro Cervejaria belga St-Feuillien, chegou ao Brasil com rótulos que representam os principais estilos da escola de seu país. St-Feuillien Brune é uma Belgian Dubbel de coloração marrom com toques avermelhados, traz uma espuma consistente com algumas bolhas, mas de boa persistência. Rica em aromas maltados e esterificados, temos caramelo, ameixa e frutas cristalizadas. Em boca um corpo médio, álcool equilibrado que traz certo aquecimento, sabor de frutas cristalizadas, banana passa, leve tostado e final caramelado. No retrogosto, malte caramelado e final médio seco. Consegue trazer equilíbrio entre o dulçor, amargor e levedura, temos um bom exemplo do estilo!