QUADRUPLE

BIÈRE QUADRUPLE BLONDE NON FILTRÉE DE FERMENTATION HAUTE

Tripick Quadruple est une bière blonde titrant à 10.5% degré d'alcool, refermentée en bouteille. Afin de fêter nos 5 ans, voici en édition limitée un nouveau breuvage aux 3 houblons avec un caractère puissant, subtil et houblonné, toujours dans l'esprit de nouvelles sensations gustatives et d'une amertume bien contrôlée.

Une belle surprise...



TEMPÉRATURE DE SERVICE	VALEUR IBU
4-8° (bouteille)	34
DENSITÉ PRIMITIVE	**VALEUR EBC**
22° plato	22
ALCOOL	**COULEUR**
10,5% alc./vol.	Blonde

33 CL	20 L
Durée de conservation: 36 mois	12 mois

COFFRET CADEAU

Ne manquez pas l'opportunité de nos coffrets cadeaux et de nos magnums de bière Tripick 10. Une sélection variée de saveurs dans chaque coffret, ou optez pour l'impact impressionnant d'un magnum.



NOTRE HISTOIRE

Ce n'est un secret pour personne, les Belges sont friands de bières et pour certains, l'amour de ce fameux breuvage ne s'arrête pas là... Fréderic Ambroise, Nicolas Leonard et Emmanuel Mewissen, trio d'amis de longue date, ont eu le désir de se lancer un défi : créer leur propre bière. C'est donc au nom des soirées entre amis que Tripick est venue s'ajouter dans le paysage des bières 100 % belges. Avec ses trois sortes de houblon et son eau de source, cette blonde triple à haute fermentation ne laissera définitivement pas les amateurs de bières indifférents !

Si le nom semble au premier abord mystérieux, il éveille néanmoins la curiosité... Tripick est, en réalité, la contraction du mot « trio », symbolisant les trois amis férus de bières attachés à leurs racines, et du mot « pic vert », un oiseau bien connu dans la région ardennaise.

Cette touche locale se retrouve par ailleurs dans le logo de la marque belgo-belge, le « t » de Tripick se dotant d'un bec.
L'histoire de la bière Tripick, c'est aussi la volonté de mettre une région à l'honneur à travers la confection d'un nouveau breuvage typiquement belge.

Avec sa bouteille sobre et son verre délicat, Tripick respecte les codes minimalistes belges et se veut être une bière que l'on savoure pour chaque occasion. Dans le but de fabriquer un produit de qualité et de terroir, notre bière a été élaborée en collaboration avec la brasserie Lupulus (ex- 3 Fourquets) où elle est également brassée.

Après seulement huit mois d'existence, la Tripick s'impose sur le marché international en remportant le World Beer Award 2017 dans les catégories « lager» et « strong ». Un honneur et une fierté pour ses créateurs qui voient leur bière primée de la plus belle récompense des compétitions brassicoles.

À déguster sans plus attendre...

LE
tripick
BRASSERIE

La bière Tripick s'offre enfin son établissement de référence au coeur de la Cité Ardente, juste en face de la gare des Guillemins. Pensée pour faire vivre l'esprit liégeois, la brasserie-restaurant a pour ambition de privilégier les produits locaux, les circuits courts et la proximité avec les producteurs et ses clients.

Le Tripick, brasserie cool & chic, a ouvert ses portes fin mai. Elle vous accueille tous les jours que ce soit pour boire un verre (ou encore mieux une Tripick) en terrasse, vous accorder une pause café, déjeuner ou diner entre collègues, en famille ou entre amis.

www.brasserie-letripick.be



tripick

WWW.TRIPICK.BE

L'abus d'alcool nuit à la santé.
Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid. Alcohol can damage your health.

0.0

BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL

Tripick 0.0 prouve qu'une bière sans alcool peut avoir du caractère. Brassée aux houblons Golding et Amarillo, dry hopped au Cascade, elle conserve ce qui fait l'ADN Tripick : une amertume franche, bien contrôlée, et un côté houblonné assumé. Une vraie bière, à 0,0% près, à savourer sans modération.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
3-6° (bouteille)

VALEUR IBU
26

DENSITÉ PRIMITIVE
4.3° plato

VALEUR EBC
14.3

ALCOOL
0.0% alc./vol.

COULEUR
Blonde



33 CL

Durée de conservation: 12 mois

GALAXY

BIÈRE BLONDE DRY HOPPING DE FERMENTATION HAUTE

Pour la **Tripick GALAXY** nous utilisons une levure américaine avec 3 sortes de houblons plus un houblon australien le Galaxy, qui apporte un arome d'agrumes, de pêche et de fruit de la passion, surtout lorsqu'il est utilisé comme ajout tardif. Très prisé en Australie et à l'étranger.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
4-8° (bouteille)

VALEUR IBU
25

DENSITÉ PRIMITIVE
12° plato

VALEUR EBC
7

ALCOOL
5.5% alc./vol.

COULEUR
Blonde



33 CL | 20 L

Durée de conservation: 24 mois | 12 mois

AMBRÉE

BIÈRE AMBRÉE NON FILTRÉE DE FERMENTATION HAUTE

Tripick Ambrée à la robe ambrée, composée de 4 malts et 3 houblons sélectionnés avec soin pour vous offrir un gout unique, elle dégage des arômes riches et intenses aux notes de caramel.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
4-8° (bouteille)

VALEUR IBU
25

DENSITÉ PRIMITIVE
16° plato

VALEUR EBC
40

ALCOOL
6.8% alc./vol.

COULEUR
Ambrée



33 CL | 20 L

Durée de conservation: 36 mois | 12 mois

FRUITÉE

BIÈRE BLANCHE POIRE & GRENADE

Tripick Fruitée, une nouvelle recette innovante sur une base de bière blanche, avec un subtil mélange de fruits poire – grenade suivi d'un ajout de baies de sureau, qui apporte cette couleur rosée.
Le jus de poire étant plutôt dominant....
Une belle fraicheur gustative !!

TEMPÉRATURE DE SERVICE
3-6° (bouteille)

VALEUR IBU
15

DENSITÉ PRIMITIVE
14° plato

VALEUR EBC
25

ALCOOL
4.2% alc./vol.

COULEUR
Rosée



33 CL

Durée de conservation: 12 mois

BLONDE

BIÈRE BLONDE NON FILTRÉE DE FERMENTATION HAUTE

Tripick Blonde est une bière blonde titrant à 6 degrés d'alcool. Cette bière refermentée en bouteille est une version plus légère et moins amère que la Tripick Triple, ce qui fait d'elle une bière plus accessible et plus douce. Avec son arôme riche et subtil et sa belle mousse onctueuse, la **Tripick Blonde** ne laisse personne indifférent.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
3-6° (bouteille)

VALEUR IBU
30

DENSITÉ PRIMITIVE
12° plato

VALEUR EBC
5

ALCOOL
6% alc./vol.

COULEUR
Blonde



33 CL | 75 CL | 20 L

Durée de conservation: 36 mois | 12 mois

TRIPLE

BIÈRE BLONDE TRIPLE NON FILTRÉE DE FERMENTATION HAUTE

Tripick Triple est une bière blonde triple titrant à 8 degrés d'alcool et refermentée en bouteille. Le caractère subtil de cette bière s'exprime à travers son côté houblonné, avec une amertume présente mais habilement contrôlée. Les arômes sont accentués par l'utilisation d'un houblon noble aux notes épicées, pour une expérience gustative hors du commun.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
4-8° (bouteille)

VALEUR EBU
35

DENSITÉ PRIMITIVE
16° plato

VALEUR EBC
11

ALCOOL
8% alc./vol.

COULEUR
Blonde



33 CL | 75 CL | 20 L

Durée de conservation: 36 mois | 12 mois



tripick

WWW.TRIPICK.BE

+32 (0) 472 015 959
LIONEL@TRIPICK.BE

BELGIUM BEER EXPORT

PLACE DES GUILLEMINS 5, BOITE 1/A.
4000 LIÈGE. BELGIQUE.

TVA : BE0656949722