

BIRRA GUSTO "B18 EASY LAGER"

SCHEDA TECNICA

LAGER

- INGREDIENTI:

Acqua, malto d'Orzo, luppoli, lievito

- GRADO ALCOLICO: 4,8°C

- INTENSITA' AMARO: 3 su 5

- COLORE: Giallo Paglierino

- TIPO DI FERMENTAZIONE: Bassa

- IBU: 28

- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4° > 6°C

- NOTE OLFATTIVE:

Cereali, floreali

- NOTE GUSTATIVE:

Panificato e cereali, finale secco, pulito

- ABBINAMENTO ALIMENTARE:

Aperitivo - Pizza - Sandwich - Insalatone
Risotti - Barbecue

CARATTERISTICHE:

Birra a bassa fermentazione, dal colore chiaro, prodotta con **malto Pils** derivato dall'orzo delle campagne venete. Ispirata alla migliore tradizione della Lager, è rivisitata in chiave moderna e artigianale; le delicate note di pane e floreali emergono piacevolmente al naso e si ritrovano in bocca. Il corpo snello, il sapore deciso e il finale secco ma pulito, contribuiscono a farne una birra di gran beva.

