



BIRRA GUSTO "LA ROSSA"

SCHEDA TECNICA

RED LAGER

- INGREDIENTI:

Acqua, malto d'Orzo, luppoli selezionati internazionali, lievito

- GRADO ALCOLICO: 6,5°C

- GRADO PLATO: 14,7°C

- COLORE: Ambrato carico

- TIPO DI FERMENTAZIONE: Bassa

- IBU: 30

- SELF LIFE BOTTIGLIA: 12 MESI

- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° C

- ABBINAMENTO ALIMENTARE:

Pizza - Sandiwich - Hamburgeria - Carne

CARATTERISTICHE: Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati.

Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio.

Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale.

Birra strutturata ma al contempo facile da bere. Da abbinare con una pizza dagli ingredienti importanti o una grigliata di carne.