



## BEERKIT OPEN AMBER 'ALL GRAIN'

La ricetta del kit è ideata per la produzione All Grain di 20 litri di birra "Open Amber Baladin", una birra che unisce le caratteristiche dei malti caramello e ambrati con gli aromi dei luppoli americani.

Nasce così un'esplosione di gusto equilibrato dove spicca il biscotto dei cereali e i sentori di frutta secca bilanciati dalle note di amaro, dai profumi aromatici del luppolo e della scorza d'arancia calabra. Il corpo è buono ma non eccessivo per garantirne una facile bevibilità. La schiuma è consistente e pannosa. Nel beer kit troverete il malto in grani nelle giuste varietà e quantità, i luppoli già dosati e pronti per le varie gittate, il lievito ed, eventualmente, anche ingredienti speciali quali zuccheri e spezie. Il tutto sarà corredato da una ricetta dettagliata che vi guiderà passo-passo nella produzione della vostra birra!



### LA CONFEZIONE DEL KIT CONTIENE:

- Malto Pilsner
- Malto Amber Aromatic
- Malto Crystal
- Luppolo Magnum
- Luppolo Hersbrucker
- Luppolo Cascade
- Luppolo Amarillo
- Buccia di limone
- Buccia di bergamotto



- Buccia di arancia dolce
- Buccia di arancia amara

Se non hai la strumentazione per farti la birra in casa, ti consigliamo di visitare il sito di [MR.MALT](http://MR.MALT)

### **Abbinamenti**

La vostra Baladin Open Amber si abbina perfettamente con la carne, specie stufati o brasati, ma anche carni grigliate, oppure con formaggi stagionati, specie quelli a pasta "gessata".

### **Formati**