



BEERKIT OPEN WHITE 'ALL GRAIN'

La ricetta del kit è ideata per riprodurre con il metodo All Grain la birra "Open Baladin White". Nel beerkit troverete il malto e i fiocchi di cereali nelle giuste varietà e quantità, i luppoli già dosati e pronti per le varie gittate, il lievito ed il giusto mix di spezie per interpretare nel migliore dei modi la ricetta della "Open Baladin White". Il tutto sarà corredato da una guida dettagliata che vi condurrà passo-passo nella produzione della vostra birra!



L'aspetto della schiuma sarà pannosa, al naso si sprigionano gradevoli profumi di agrumi, lievito e frumento; il corpo delicato e ben bilanciato per favorirne la bevibilità. In bocca si propone molto fresca e saporita di note di agrumi e coriandolo; la parte amaricata è data da un uso equilibrato di luppolo e radice di genziana, quest'ultima utilizzata in infusione a freddo.

LA CONFEZIONE DEL KIT CONTIENE:

- Malto Pilsner
- Torrified Wheat
- Fiocchi di frumento
- Luppolo Perle
- Luppolo Mittelfrueh
- Luppolo Amarillo
- Buccia d'arancia dolce
- Buccia d'arancia amara
- Coriandolo



- Radice di genziana
- Safbrew Abbaye

Se non hai la strumentazione per farti la birra in casa, ti consigliamo di visitare il sito di MR.MALT

Abbinamenti

Fatta la birra, potrete berla o abbinarla. Baladin Open White è ideale come aperitivo, ottima per dissetarsi o per accompagnare antipasti di verdure, formaggi freschi o pesce.

Formati