ALTAVIA ITALIAN PILS

Birra dal colore giallo paglierino, si presenta con una schiuma fine e compatta che racchiude una ventata di profumi di fiori di campo, erba appena falciata e un dolce sentore di panificazione.

L'utilizzo della luppolatura a freddo, caratteristica della "via italiana" a questo stile pilsner, si ritrova anche nel sorso, dove inizialmente l'aromaticità dei luppoli la fa da padrona, per poi chiudere con un bilanciamento dei malti con i suoi sentori dolce di miele d'acacia.

Luppoli utilizzati (bollitura e dry hopping): Saaz, Hallertauer Mittelfrüh, Cascade.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5%
Gradi Plato: 12
Colore (EBC): 6
Grado di amaro (IBU): 33
Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti

Birra versatile, ottima come aperitivo, facilmente abbinabile a carne, pesce e formaggi di media stagionatura.

Formati

24L

© Copyright 2021 Baladin