



RITUAL LAB ITALIAN BOCK

Birra dal colore bruno, al naso regala profumi di frutta matura, pane scuro e caramello. In bocca a farla da padrona sono i gusti dolci del malto tipo Monaco che ricordano i dolci a base di caramello. La gradazione alcolica e il corpo morbido e setoso rendono la bevuta piena e rotonda, con una chiusura equilibrata data dai sentori di miele di castagno e un amaro pronunciato di luppolo.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 7%

Gradi Plato: 16,5

Colore (EBC): 34

Grado di amaro (IBU): 24

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Adatta ad accompagnare carni (anche selvaggina) e formaggi stagionati. Ottima con brasati, anche preparati con la stessa birra.

Formati

24L

