



BRICIOLA

Si presenta di un bel giallo paglierino con una schiuma fine e bianca.

Al naso spicca immediatamente il profumo di pane "appena sfornato" che si completa con note erbacee e agrumate.

Il basso grado alcolico determina la leggerezza di questa birra che invita all'assaggio e stupisce per la sua delicatezza che racconta un perfetto equilibrio di note di cereale, luppolo, fiori e agrumi.

Il risultato è una birra molto piacevole, di facile beva e dal basso contenuto alcolico di 4,8% vol.



Ingredienti

Acqua, **malto d'ORZO dei nostri campi**, **PANE (farina di FRUMENTO, acqua, PASTA MADRE (farina di FRUMENTO, acqua), sale, lievito)**, luppolo, miscela di spezie e scorze d'agrumi in proporzione variabile, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 4,8%

Gradi Plato: 12

Colore (EBC): 10-12

Grado di amaro (IBU): 27-30

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Ottima per accompagnare, in un pic-nic all'aperto, "panini" farciti con formaggio o salumi.

Formati

0,33L