



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





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