BIRRA ARTIGIANALE

BIONDA

È una birra di grano duro italiano (55%). In linea con lo stile tedesco, vede la presenza del grano e del malto d'orzo e si caratterizza per le note naturalmente acidule che si accompagnano a una delicata dolcezza. Il gusto di cereale si combina armoniosamente con il tipico sentore di banana dato dal lievito. **Adatta a tutti i palati in ogni momento della giornata, è una birra di grande bevibilità che conquista per la sua raffinata semplicità. È una birra non pastorizzata e non filtrata.** La fermentazione avviene con lieviti lasciati lavorare in modo naturale alle giuste temperature.

STILE:
Bionda di Grano Duro

FERMENTAZIONE:
Alta

GRADAZIONE:
alc. 4,90% vol.

INGREDIENTI:
Acqua, malto di **grano** duro 100% italiano 55%, malto d'**orzo**, malto di **frumento**, fiocchi di **frumento**, zucchero di canna, luppolo, lievito.

GRADO PALATO INIZIALE:
12.16

IBU (UNITÀ DI AMARO):
16.00

DEGUSTARE A:
6°C/8°C

FORMATI DISPONIBILI:
33 cl

PALLETTIZZAZIONE:
18 colli per strato / 4 strati per bancale.

SHELF LIFE:
18 mesi

MOLINO Casillo DAL 1958

BIRRAMOLINA.COM