

BIRRA ARTIGIANALE BIO BIONDA

Ispirata alle American Pale Ale, Molina bionda Bio è una birra single HOOP. **Si caratterizza per il suo colore giallo chiaro dai riflessi brillanti, per la persistenza della schiuma e per il sapore aromatico ottenuto grazie all'aggiunta di luppolo a dry hooping, cioè durante la fase di maturazione della birra. È una birra non pastorizzata e non filtrata.** La fermentazione avviene con lieviti lasciati lavorare in modo naturale alle giuste temperature. La seconda rifermentazione, direttamente in bottiglia, assicura una gasatura naturale stabile e duratura nel tempo.



STILE:

American Pale Ale

FERMENTAZIONE:

Alta

GRADAZIONE:

alc. 5,50% vol.

INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo*, grano duro S. Cappelli* 15%, avena*, luppolo*, zucchero di canna*, lievito.

GRADO PLATO INIZIALE:

12.00

IBU (UNITÀ DI AMARO):

32.40

DEGUSTARE A:

6°C/8°C

FORMATI DISPONIBILI:

33 cl

PALLETTIZZAZIONE:

18 colli per strato / 4 strati per bancale.

SHELF LIFE:

18 mesi



*ingrediente biologico

MOLINO
Casillo
DAL 1958

BIRRAMOLINA.IT