



STOUT

DESCRIZIONE

Birra nera dalla schiuma persistente color nocciola. Al naso un profumo di cacao e cioccolato che si ripropone anche in bocca assieme a note di noci tostate ed un finale di caffè d'orzo.

Secca e delicata.

ABBINAMENTI

Ideale con carni bianche, polli ripieni, wurstel, speck, salsicce, verdure al forno, formaggi erborinati e piatti a base di funghi. Una birra deliziosa anche se abbinata a fine pasto con dolci con cioccolato e caffè.

INGREDIENTI

Acqua di sorgente, malto d'orzo, luppolo, lievito.

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

ALCOL: 4.5% Vol

PLATO: 12,5

IBU: 20

EBC: 48