



NOME

Blanche

TIPO DI BIRRA

BLANCHE



DESCRIZIONE

La schiuma cremosa poggia su una birra di un biondo opalescente che regala profumi freschi di spezie e agrumi. In bocca, il corpo dolce, leggero e bilanciato, ci accarezza con note d'arancia e coriandolo, per lasciarci poi con un ricordo di pepe bianco.

INGREDIENTI

Acqua di sorgente, malto d'orzo e di frumento, fiocchi d'avena, scorza d'arancia, coriandolo, pepe, luppolo, lievito.

FORMATI DISPONIBILI

33cl - 50cl - Fusto acciaio 25lt - Polykeg 24lt - Keykeg 20lt - Keykeg 30lt

FORMATI 33CL E 50CL

ACQUISTA 33CL

ACQUISTA 50CL

FERMENTAZIONE Alta	TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10 °C	ALCOL 3.8% Vol	PLATO 11.8	IBU 11	EBC 2
-----------------------	------------------------------------	-------------------	---------------	-----------	----------