



BIRRA

Ermes

con miscela di spezie

Descrizione

Birra ispirata alle bianche Belghe, a base di frumento e spezie, si differenzia dallo stile tradizionale grazie ad un uso "alchemico" delle spezie.

Prodotta con un lievito enologico per grandi bianchi.

Questa birra è caratterizzata da freschezza, note agrumate e spezie calde ed esotiche.



Ingredienti

Acqua dinamizzata (Metodo Grander), malto d'orzo, frumento, luppolo, zucchero, lievito e spezie (0,1%).

Scheda

Stile	Birra speciale ispirata alle bianche Belghe
Temperatura consigliata	5°-6° C
Gradazione	4,7% Vol - Grado Plato 14° P ad Alta Fermentazione
Produttore	Pausa Café s.c.s.
Prodotto	presso la Casa di Reclusione "Rodolfo Morandi" Regione Bronda 19, 12037 Saluzzo - Italia
Capacità	0,33 l e 0,75 l

info@pausacafe.org www.pausacafe.org