



KATE

BAVARIAN WEIZEN

Birra di frumento chiara ad alta fermentazione



DESCRIZIONE

Birra di frumento dall'aspetto velato, con schiuma compatta, cremosa e persistente. Dal gusto speziato ed acidulo, la percezione retro-olfattiva evoca il sapore degli agrumi. Il mosto è ottenuto con il 57% di malto di frumento, con l'aggiunta di malti d' orzo e da luppoli d'amaro e d'aroma del tipo Perle e Hersbrucker. Esso è fermentato con lievito del ceppo *Saccharomyces Cerevisiae*.

DETTAGLI

- Alc. 5,8 % vol
- IBU (unità di amaro) 20
- °P (grado plato) iniziale 12,6 – °P (grado plato) finale 2,5
- Disponibile nei formati da 75 cl. e 33 cl.
- Servire a 6 – 8° C

ABBINAMENTI

Si abbina a carni di maiale, insalate, pesce marinato e a pizze delicatamente condite.

Birrificio del Gomito di Paolo Ragni - Produzione di birra artigianale, né filtrata né pastorizzata