



PHILI

EXPORT
Birra chiara a bassa fermentazione



DESCRIZIONE

Fresca e dissetante dalle note di malti classici e sentori di luppoli da amaro volutamente accentuati, che la rendono molto beverina. Sul finale risulta secca. Il mosto è ottenuto con malti Pilsner e Vienna con l'aggiunta di piccole percentuali di malto di frumento e Cara-Pils e da luppoli da amaro e da aroma del tipo Magnum e Saaz. Esso è fermentato con lievito del ceppo *Saccharomyces Carlsbergensis*.

DETTAGLI

- Alc.6,0 % vol
- IBU (unità di amaro) 35
- °P (grado plato) iniziale 12,4 - °P (grado plato) finale 2,8
- Disponibile nei formati da 75 cl. e 33 cl.
- Servire a 4 - 6° C

ABBINAMENTI

Si abbina ad antipasti freddi di pesce, risotti, formaggi grassi, frittore in genere, carni bianche ed alla pizza con ogni tipo di condimento.

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