

Keller Naturale non Filtrata fs. It. 20

Keller |



Informazioni

Descrizione: È una birra naturale non filtrata, dall'aroma molto complesso nel quale sono percepibili note fruttate amabili, speziate da un misto di più tipi di malto e lieviti. Piacevolissima per gli amatori delle grandi birre, nel finale presenta una leggera nota erbacea.

Qualche parola sul marchio

Il marchio della Birra Naturale Non Filtrata Tedesca. Il nome riprende due delle materie prime della birra, il LUPpolo e l'ORzo, che si fondono insieme formando la parola LUPOR. Stile: Keller (naturale non filtrata)

Aroma: molto complesso nel quale sono percepibili note fruttate amabili, speziate da un misto di più tipi di malto e lieviti.

Schiuma: compatta e cremosa

Maturazione: a freddo, per alcune settimane

Sapore: gustoso, pieno, maltato, leggermente acidulo, con una leggera nota di luppolo e forte nota di lievito

Grado plato: 12

Grado di saturazione in fusto: 5

Temperatura di servizio: 7-8°C

Colore: chiaro

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 24

Grado Alcolico: 5,0

Stile: keller