

Pyraser 6 Cereali cl.50

6 cereali | bottiglia cl. 50 (tappo a vite)



Informazioni

Descrizione: Si tratta di una specialità non filtrata, fatta con sei tipi diversi di cereali. È stata realizzata dal mastro birraio della Pyraser ed è unica in Germania!

Qualche parola sul marchio

Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

Grado plato: 11

Sapore: piacevole, leggermente fruttato e maltato, decisamente abboccato, con piacevole retrogusto rinfrescante

Maturazione: a freddo per alcune settimane

Descrizione prodotto: È una specialità non filtrata, fatta con 6 tipi di cereali, accuratamente selezionati, ognuno con una sua propria caratteristica: la Spelta, conferisce alla birra il tipico aroma fruttato e una bella schiuma; l'Orzo, contiene l'amido che si trasforma in glucosio; il Frumento, contiene l'aminoacido che aiuta la fermentazione rendendola rapida; la Segale dona alla birra il tipico colore oro brillante e contiene minerali preziosi e lo iodio tanto importante per la nostra salute; il Farro, dà alla birra il suo gusto rotondo e pieno.

Aroma: di cereali, miele, con alcune note di frutta secca, uva passa e fichi, e pane di segale

Schiuma: fine aroma di malto e lieviti

Formato: bottiglia cl. 50 (tappo a vite)

Colore: chiaro

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 15

Grado Alcolico: 4,6

Temperatura di servizio: 7°C

Stile: 6 cereali