

Pyraser Hopfenflücker Pils cl.50 – Birra Stagionale (da metà settembre a fine ottobre)

Pils al Luppolo | bottiglia cl. 50



Informazioni

Descrizione: Birra ottenuta con il luppolo profumato raccolto a mano nel piccolo giardino a fianco della birreria che si produce a fine agosto per festeggiare il cosiddetto “Niederfall” (“la fine della raccolta del luppolo”).

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: fresco amaro di luppolo, elegante, leggero nel retrogusto

Maturazione: a freddo per alcune settimane

Aroma: erbaceo, floreale con una bella fragranza di luppolo

Schiuma: molto luppolata

Formato: bottiglia cl. 50

Colore: chiaro, con un leggero torbido naturale

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 30

Grado Alcolico: 5

Temperatura di servizio: 7-8°C

Stile: pils al Luppolo