

Hefeweizen fs. lt. 15,3

Weizen | fusto lt. 15,3



Informazioni

Descrizione: Naturalmente torbida e frizzante, è ricca di lieviti. Prodotta con la classica ricetta a base di orzo e frumento, non troppo alcolica, ha un carattere fresco e fruttato, con un sentore di banana.

Qualche parola sul marchio

Marchio dedicato a questo particolare tipo di birra, racchiude nella sua composizione gli ingredienti principali per la produzione dell'Hefeweizen: "Or", l'orzo e "frum", il frumento.

Aroma: di lievito e di frutta come la banana

Schiuma: compatta, persistente e aderente

Maturazione: a freddo, per alcune settimane

Sapore: delicato e morbido, floreale-fruttato (con leggero sapore di banana), molto rinfrescante

Grado plato: 12

Grado di saturazione in fusto: 5

Temperatura di servizio: 6°-7°C

Colore: chiaro, paglierino scarico

Fermentazione: alta

Formato: fusto lt. 15,3

Grado di amaro (IBU): 18

Grado Alcolico: 5,0

Stile: weizen