

# Hefeweizen bt. cl. 50 Tappo Vite

Weizen |



## 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

**Grado di amaro (IBU):** 18

**Grado Alcolico:** 5,0

**Stile:** weizen