Puro Malto - Fs. lt.20 SGI

Lager | fusto lt. 20 SGI

Informazioni

Descrizione: Birra Premium dal gusto pieno, ricco e rotondo e un amaro moderato.

Qualche parola sul marchio

Il marchio "L'Italica" identifica le buone birre della tradizione italiana.Sotto questo marchio ombrello, ad inizio 2014 abbiamo inserito L'Italica 5.0 una birra di puro malto brassata alla "maniera tedesca", ma 100% Italiana.Alla base della sua preparazione c'è una ricetta dalla lunga tradizione (oltre 20 anni), che prevede l'utilizzo di materie prime altamente selezionate e prodotte per la maggior parte nel territorio italiano: l'acqua proviene purissima dal massiccio del Monte Rosa, situato alle spalle della birreria, l'orzo è raccolto nella pianura padana piemontese e lombarda, i lieviti sono coltivati con cura dalla birreria come gran parte dei luppoli stessi - cui viene aggiunta una piccola quantità di luppolo bavarese. L'Italica 5.0 fa parte di quel pacchetto di prodotti "made in Italy" che oggi sono i veri ambasciatori della cultura italiana nel mondo.

Grado plato: 11

Sapore: fresco e bilanciato

Maturazione: stagionatura: circa 3 settimane in cantine di stagionatura dove la birra viene lasciata riposare affinché acquisisca il gusto pieno e caratteristico che la contraddistingue

Altre informazioni: adatta a piatti leggeri e non troppo elaborati. Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti leggeri di pesce, con primi piatti delicati, bolliti di carne e pesce, formaggi a pasta semicotta e di media stagionatura.

Aroma: gradevole

Schiuma: fine e persistente

Formato: fusto lt. 20 SGI

Colore: chiaro, oro scarico

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 22

Grado Alcolico: 5,0

Grado di saturazione in fusto: 4

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Stile: lager