ALLGÄUER BRAUHAUS

BAYERN

ALLGÄUER ZWICKEL

Dieses naturtrübe Kellerbier gebraut mit feinster Hefe und streng ausgewählten Rohstoffen besticht durch seinen natürlich würzigen und vollmundigen Charakter. Der angenehme Hefegeschmack wird von einer feinherben Hopfennote abgerundet. Eine wahre Besonderheit der bayrischen Bierkultur und außerdem reich an Vitamin B.

DIE BRAUEREI

Seit 1394 werden im Allgäuer Brauhaus die althergebrachten bayrischen Rezepte perfektioniert und nur ausgewählte hochwertige Zutaten verwendet. Die Passion der Braumeister, die Hingabe zur bayrischen Bierkultur und das Wissen aus einer mehr als 600jährigen Brautradition lassen die Allgäuer Biere und Bierspezialitäten zu etwas ganz Besonderem werden.

SORTIMENT

BÜBLE BAYRISCH HELL

BÜBLE EDELWEISSBIER

TEUTSCH PILS

URTYP EXPORT

ZWICKEL

PRODUKTBLATT

Biertyp	Kellerbier
Brauart	untergärig
Alkoholgehalt	5,0 % vol.
Stammwürze	ca. 12,3%
KEG - Anschluss	Korb - Fitting
CO^2 - Sättigung	5,0 g/l

Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen, Hefe

ORGANOLEPTISCHE TABELLE

Erscheinungsbild	trüb, leicht bernsteinfarben (14,5 EBC)
Bittereinheiten (IBU)	17
Serviertemperatur	7°
Aroma	feinwürzig
Geschmack	natürlich würzig und feinherb

KIEM
Philosophy of Beer

K. Kiem GmbH | St. Margarethenstr. 12 | I-39011 Lana (BZ)
T +39 0473 56 13 54 | info@birreKIEM.com | birreKIEM.com

birrekiem.com