ALLGÄUER BRAUHAUS

BAYERN | BAVIERA

ALLGÄUER URTYP EXPORT

Una tipica chiara bavarese un po' più carica di birre simili. Prodotta a bassa fermentazione, mostra un corpo equilibrato e un bel colore giallo oro. Il gusto è abboccato, di malto con note piacevolmente amarognole e speziate. Una birra di carattere.

LA BIRRERIA

La birreria Allgäuer vanta oltre 600 anni di esperienza brassicola ed è una delle più antiche della Germania. La fedeltà alla grande tradizione birraia bavarese, l'uso di solo ingredienti bavaresi e impianti all'avanguardia per efficienza e impatto ambientale sono alla base del successo di questa grande birreria.

LA GAMMA

BÜBLE BAYRISCH HELL

TEUTSCH PILS

URTYP EXPORT

ZWICKEL

FÜRSTABT WEIZEN

SCHEDA PRODOTTO

tipologia brassicola	Export
fermentazione	bassa
gradazione alcolica	5,3 % vol.
gradi plato	ca. 12,3%
attacco keg	a baionetta
saturazione CO^2	4,8 g/l

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, luppolo

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto	brillante, biondo dorato (8 EBC)
unità di amaro (IBU)	22
temperatura di servizo	6-7°
aroma	maltato
gusto	abboccato, con piacievoli note amarognole e speziate

KIEM
Philosophy of Beer

K. Kiem S.r.l. | Via S. Margherita 12 | I-39011 Lana (BZ)
T +39 0473 56 13 54 | info@birreKIEM.com | birreKIEM.com

birrekiem.com