BAYERN | BAVIERA

ALLGÄUER ZWICKEL

Questa Kellerbier (birra di cantina) è uno dei fiori all'occhiello della cultura birraia bavarese. La Allgäuer Zwickel è una birra naturalmente torbida e ricca di vitamina B. Il lievito finissimo e gli ingredienti di prima scelta conferiscono a questa specialità abboccata un gusto speziato e finemente luppolato.

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.

GAMMA

BÜBLE BAYRISCH HELL

BÜBLE EDELWEISSBIER

TEUTSCH PILS

URTYP EXPORT

ZWICKEL

SCHEDA PRODOTTO

tipologia brassicola	Kellerbier
fermentazione	bassa
gradazione alcolica	5,0 % vol.
gradi plato	ca. 12,3%
attacco keg	a baionetta
saturazione CO^2	5,0 g/l

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

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto	torbido, biondo ambrato (14,5 EBC)
unità di amaro (IBU)	17
temperatura di servizo	7°
aroma	finemente speziato
gusto	delicatamente amaro e naturalmente speziato

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