DISTELHÄUSER

FRANCONIA (D)

DISTELHÄUSER HELL

Luppolo perfettamente equilibrato e fine che permette a questa birra di alta tradizione di esprimere pienamente il suo carattere abboccato e corposo. L'aggiunta di malto caramellato dona un gusto amabile e invitante, capace di suscitare emozioni al palato.

LA BIRRERIA

In Franconia a Distelhausen, nel cuore della Germania più romantica e immersa nel verde, sorge sulla riva del fiume Tauber lo storico birrificio Distelhäuser che produce birre che per genuinità e sapore non temono paragoni. L'impegno della famiglia Bauer, la sapienza dei mastri birrai e la regionalità sanciscono il successo delle loro birre.

LA GAMMA

- PILS
- HELL
- LANDBIER
- WEIZEN
- KELLERBIER
- BLOND

SCHEDA PRODOTTO

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

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

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto	brillante, biondo dorato (8 EBC)
unità di amaro (IBU)	23
temperatura di servizo	7°
aroma	maltato e finemente luppolato
gusto	abboccato, robusto e 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