

# Distel

BIRRA ARTIGIANALE DAL 1811

GERMANIA

KIEM

Philosophy of Beer

## DISTEL

### LA TORBIDA

Birra ad alta fermentazione prodotta con due ingredienti speciali: il lievito Irish Ale e il luppolo Hallertauer Perle. Gustosa specialità non filtrata, che grazie alla sua torbidità naturale garantisce una straordinaria soddisfazione per il palato.

#### II MASTRO BIRRAIO

Roland Andre, il mastro birraio, sa benissimo ciò che contraddistingue una birra eccezionale da una buona birra: l'artigianalità e l'altissima qualità degli ingredienti nonché la sapienza e il tempo di cui egli stesso dedica. La sua filosofia: "In un'autentica birra artigianale, qualità e piacere sono le due facce della stessa medaglia!"



Più tempo al birraio, più gusto alla birra

#### LA GAMMA

LA BIONDA

LA ROSSA

LA WEIZEN NERA

LA TORBIDA

INDIA PALE ALE



## SCHEMA PRODOTTO

categoria commerciale | birra artigianale

---

tipologia brassicola | Kellerbier

---

fermentazione | alta

---

gradazione alcolica | 5,4 % vol.

---

gradi plato | 12,4 %

### Ingredienti:

acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo aromatico - Hallertauer Perle, lievito - Irish Ale

## SCHEMA ORGANOLETTICA

aspetto | torbido

---

colore | giallo paglierino

---

unità di amaro | 25

---

temperatura di servizio | 7°



K. Kiem S.r.l. | Via S. Margherita 12 | I-39011 Lana (BZ)  
T +39 0473 56 13 54 | F +39 0473 56 39 15 | birrekiem.com



birrekiem.com