



MÜNCHEN

BAYERN | BAVIERA

HB DUNKEL

Birra scura a bassa fermentazione, può definirsi l'archetipo della birra bavarese prodotta secondo il tipico metodo di Monaco.

Di colore marrone scuro, ha una schiuma colore crema e un bouquet maltato con una nota caramellata. Il suo aroma sprigiona malto tostato e luppolo e al finale rilascia una delicata dolcezza maltata.

LA BIRRERIA

Fondata nel 1589 dal Duca Guglielmo V, la birreria Hofbräu München accompagna e allietta la storia di Monaco di Baviera da oltre quattrocento anni. HB München è "la" birra di Monaco. Suo il più grande tendone dell'Oktobertfest, sua la birreria più famosa in tutto il mondo.



KIEM

Philosophy of Beer

LA GAMMA

HB ORIGINAL
HB MÜNCHNER WEISSE
HB MÜNCHNER SOMMER
HB URBOCK
HB STRONG BOCK
HB OKTOBERFESTBIER
HB FESTBIER
HB DUNKEL
HB MAIBOCK



www.birrekiem.com

SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | specialità

tipologia brassicola | Lager scura

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 5,5 % vol.

gradi plato | 12,6 %

attacco keg | baionetta

saturatione CO² | 5,0 gr./l

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | limpido

colore | scuro

unità di amaro | 23

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