



MÜNCHEN

BAYERN | BAVIERA

HB URBOCK

Maltata, corposa, prodotta per la prima volta nel 1614 è la più antica Bockbier di Monaco di Baviera.

La HB Urbock, birra a bassa fermentazione, è di colore ambrato con schiuma cremosa e aroma barocco, di leggero malto tostato.

Il sapore è molto pieno, aromatico, con una delicata nota finale di luppolo.

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’Oktoberfest, sua la birreria più famosa in tutto il mondo.



LA GAMMA

HB ORIGINAL

HB MÜNCHNER WEISSE

HB MÜNCHNER SOMMER

HB URBOCK

HB STRONG BOCK

HB OKTOBERFESTBIÈR

HB FESTBIÈR



www.birrekiem.com

SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | specialità

tipologia brassicola | doppio malto

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 7,2 % vol.

gradi plato | 16,6 %

attacco keg | baionetta

saturazione CO² | 5,0 gr./l

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | limpido

colore | scuro

unità di amaro | 31

temperatura di servizio | 8°



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