



Il numero "50" identifica nella cabala "il marinaio". Ci è piaciuto pensare la 50 come una birra di mare in virtù della sua freschezza e particolarità.

Il frumento è stato uno dei primi cereali coltivati dall'uomo e non bisogna stupirsi se esso sia stato ben presto utilizzato anche per la preparazione delle birre.

Le birre di frumento hanno aromi e sapori veramente tipici rispetto a tutte le altre birre. Questo carattere distintivo, caratterizzato da componenti sia speziate che fruttate, si riconduce al particolare lievito utilizzato in fermentazione. La 50, versata nel suo caratteristico bicchiere, si presenta con un bel colore giallo chiaro leggermente velato e con una schiuma di colore bianco, abbondante e compatta.

- Al naso l'aroma è tipicamente da weissbier con speziature che ricordano vaniglia e chiodi di garofano su un sottofondo fruttato di mela verde.

- Al gusto, la 50 ritorna le sensazioni aromatiche percepite al naso con buona persistenza. Finale asciutto e bilanciato. La 50 si abbina bene con carni bianche e rosa e non disdegna primi piatti troppo strutturati a base di pesce.

Gravità iniziale:	1.050 / 12,5 °P
Gravità finale:	1.012 / 3.0 °P
Alcool in vol:	5.0
Unità di amaro:	15 IBU
Colore :	10 EBC
Luppoli:	Hallertauer tradition
Lievito:	Sacc. Cerevisie
Malti:	Premium Pilsner, Carapilsner, Vienna, Malto di frumento
Servizio:	6 – 8 °C