



Birra Chiara



Il numero "33" identifica nella cabala "la ricchezza". Con tale numero abbiamo voluto identificare, una birra piccola (da 33 cl); come tutte le cose piccole, è un concentrato di bontà e ricca di prodotti di 1° scelta.

La 33 è una birra artigianale ad alta fermentazione, prodotta secondo tradizione, con ingredienti naturali. Non pastorizzata e non filtrata, rifermentata e affinata in bottiglia

- Al naso la 33, con una ricchezza di aromi di malto e di frutta.

- Al gusto la 33 è confermata da una piacevole e ricca struttura maltata. L'eleganza della trama trova nel suo dipanarsi sapori di caramello, con leggere punte di tostato e di affumicato.

Birra da tutto pasto, piacevole alla vista, accompagna piatti strutturati, come arrosti, brasati e selvaggina. Non disdegna ne formaggi ne dolci. Accompagna molto bene la conversazione amichevole.

Gravità iniziale:	1.057 / 14.0 °P
Gravità finale:	1.011 / 3.0 °P
Alcool in vol:	6.0
Unità di amaro:	26 IBU
Colore :	28 EBC
Luppoli:	Perle, H. Hersbrucker
Lievito:	Saccaromyces Carlsbergensis
Malti:	Pilsner, Frumento, Carapilsner
Servizio:	8-10 °C