



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 I° scelta.

La 33 Scottisch Ale 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:	1.062 / 15.0 °P
Gravità finale:	1.016 / 4.0 °P
Alcool in vol:	6.0
Unità di amaro:	25 IBU
Colore:	28 EBC
Luppoli:	Kent Goldings
Lievito:	Saccaromyces Cerevisiae
Malti:	Maris Otter, Biscuit, Special
	B, Smoked
Servizio:	8 –10 °C