



LA PILS

Ispirata alle prime birre da cui nasce tale denominazione; le prime artigianali che si distinsero per una eccellente limpidezza.

Oggi come allora, i **3** maestri birrai sono riusciti a proporci una birra non industriale con le connotazioni di purezza che resero unica la prima Pils.

Fermentazione: bassa.

Classificazione legale: normale.

Aspetto: oro chiaro.

Schiuma: chiara, di grana fine, abbondante, aderente e persistente.

Aromi prevalenti: il maltato ricorda l'aroma del pane fresco, il luppolo sviluppa un leggero speziato arricchito dall'ingrediente "x" che rilascia un bouquet floreale.

Sapori prevalenti: equilibrio in ingresso tra il maltato e l'amarognolo, arricchito dal piccante e dall'aroma "x".

Il finale è secco e pulito.

Gradi Plato: 11,6

Gradi Alcol: 5,2% vol.

Amaro in IBU: 19

Temperatura di servizio: 6/7°C

