

OPEN AMBER

OPEN AMBER

Una birra che unisce le caratteristiche dei malti caramello e ambrati con gli aromi dei luppoli americani. Nasce così un'esplosione di gusto equilibrato dove spicca il biscotto dei cereali e i sentori di frutta secca bilanciati dalle note di amaro e dai profumi aromatici del luppolo. Il corpo è buono ma non eccessivo per garantirne una facile bevibilità. La schiuma è consistente e pannosa.

FORMATI

3.3	33 cl.
Standard	75 cl.
KeyKeg	30 litri

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 7,5%

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,8

Colore: EBC 27

Grado di amaro: IBU 43

Temperatura di servizio: 10/12° C



ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con la carne, specie stufati o brasati, ma anche carni grigliate, oppure con formaggi stagionati specie quelli a pasta "gessata"