



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER



Trova la tua scheda di degustazione

THE BRALE

- Ramata, limpida, schiuma beige, fine e persistente.
- Aroma equilibrato e armonico con sentori di limone, mandarino, nocciole tostate e caramello.
- Note iniziali dolci di malto con finale secco, sottile, neato da una discreta nota speziata e di luppoli.
- Ideale con piatti strutturati con agnello, pollo, oca, tacchino anche alla griglia. Tonno arrosto, frutti di mare e dolci di pasta frolla.

○ Luogo d'origine: GERMANIA	○ Grado sacc.: 12,5°
○ Stile: BROWN ALE	○ Punto d'amaro: 30 IBU
○ Fermentazione: ALTA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5% vol.	○ Saturazione: 5,2 g. CO₂/l

DAS CRAFT BIER

Sono alcune creazioni uniche nel mondo della birra. Uniche perché Mastri Birrai abituati a produrre grandi birre tradizionali, hanno voluto confrontarsi con i loro sogni e le emozioni di **creare prodotti unici ed esclusivi**, trasformando competenza in passione ed amore. Hanno però condiviso tutti una regola precisa, il rispetto dell'**Editto Tedesco della Purezza del 1516**, utilizzando come ingredienti solo acqua, malto, luppolo nelle diverse qualità esistenti in natura combinati con lieviti, procedimenti di fermentazione e maturazione utili ad esaltare profumi ed aromi veramente particolari.



UN MOSAICO DI LUPPOLI E MALTI

Con il nome di Brown Ale si designava una volta in Inghilterra una vasta gamma di **birre popolari** dal caratteristico **colore scuro** e da una evidente corona di schiuma, simili alle "Altbier" tedesche o alle "Dubble" belghe. Durante l'industrializzazione, le **Brown Ale ristoravano** dopo una dura giornata di lavoro; nella seconda metà del secolo scorso tuttavia, le birre chiare crebbero di popolarità. La prima Brown Ale americana è stata prodotta alla fine del 1900. Con The Brale, Braufactum ha ottenuto una **simbiosi tra tradizione e modernità**, reinterpretandole al tempo stesso con un particolare dosaggio.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo (Pilsner, Caramello), luppolo (Mosaic, East Kent Golding, Hallertauer Mittelfrüh, Magnum), lievito.

○ **0511 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.

○ **0722 FUSTO 20 l** - VAR

○ **CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"**



QUALITY BEER ACADEMY
by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.
Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it