



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER



Trova la tua scheda di degustazione

BARREL 1

- Colore da rossastro a marrone castano, schiuma sottile.
- Sentori di aromi fruttati e vinosi.
- Note dolci di malto, caramello e vaniglia.
- Ideale dopo i pasti oppure con carni particolarmente saporite come agnello o selvaggina.

| | |
|-------------------------------------|---|
| ○ Luogo d'origine: GERMANIA | ○ Grado sacc.: 24,5° |
| ○ Stile: STOCK ALE | ○ Punto d'amaro: 35 IBU |
| ○ Fermentazione: ALTA | ○ Temp. di servizio: 10/12° |
| ○ Grado alcolico: 11,5% vol. | ○ Saturazione: 5,3 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.



MATURATA IN BOTTI DI WHISKY

Lo stile Stock Ale nasce in Inghilterra nel XVII secolo e appartiene alla famiglia delle **Strong Ale** tradizionali inglesi insieme a Old Ale e Barley Wine. Barrel 1 viene prodotta in collaborazione con la distilleria bavarese di Whisky di malto SLYRS. La birra ha **maturato per 4 mesi in botti di rovere**, contenenti precedentemente Whisky. Le botti sono originarie del Missouri, quercia bianca molto porosa dalle montagne di Ozark, cui Barrel 1 deve il suo piacevole **aroma fruttato** dolce e la **nota leggera di whisky**.

○ 0752 FUSTO 30 I - VAR - **Disponibilità limitata**

○ 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