



Trova la tua scheda di degustazione

## NITRO MERLIN

- Nera, schiuma persistente e cremosa al palato.
- Gusto pieno e intenso con note di caffè e malti tostati.

Luogo d'origine: PASO ROBLES - USA	Grado sacc.: 16,6°
Stile: MILK STOUT	Punto d'amaro: 27 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 8°
Grado alcolico: 5,5% vol.	

00291 LATTINA 0,355 l - Vassoio 6x4 - 24 lattine
1042 KEY KEG 20 l - VAP
CONNETTORE TIPO KEY KEG

### LA CALIFORNIA, DUE COGNATI, UN GRANDE BIRRIFICIO

David Walker ("the Lion") è di origini inglesi e ha sposato la sorella di Adam Firestone ("the Bear"), nato e cresciuto tra i vigneti e sotto il sole della California. Entrambi avevano un sogno: trasformare la loro passione per la birra in un'attività imprenditoriale unica e innovativa. Sembra un film, invece è la storia del birrifico **Firestone Walker**. Una storia fatta di entusiasmo, impegno, continui tentativi per raggiungere livelli di eccellenza sempre più elevati. Una storia che abbina **energia positiva e competenza produttiva**, avanguardia West-Coast e autenticità British, prendendo il meglio dallo spirito californiano e dai migliori stili birrari del Vecchio Continente. Il merito del successo delle birre firmate Firestone Walker va però spartito in tre. Oltre all'intraprendenza dei due cognati, spicca la competenza del "terzo uomo", il **Mastro Birraio Matt Brynildson**.

### IL TOCCO DI MERLINO

Tutte le stout prodotte da Firestone Walker sono dedicate a "Merlin" così come viene affettuosamente soprannominato il Mastro Birraio Matt Brynildson da Adam Firestone e David Walker. Questa particolare versione ha due caratteristiche che la rendono inconfondibile: la **presenza di lattosio** (lo zucchero del latte) e l'**aggiunta di nitrogeno per dare la stessa sensazione della birra spillata a carboazoto**. Il risultato è una birra con una schiuma estremamente cremosa e persistente e una sensazione vellutata in bocca, tutte caratteristiche che rendono ancora più evidente e inconfondibile il classico aroma delle Milk Stout.

### CONSIGLI DI SPILLATURA



1) GIRARE 3 VOLTE LA LATTINA

2) VERSARE CON DECISIONE NEL BICCHIERE

3) ASPETTARE L'EFFETTO CASCATA

4) ASSAPORARE CON CALMA



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

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

www.qualitybeeracademy.it