



# BRAUFACTUM

## DAS CRAFT BIER



Trova la tua scheda di degustazione

## PROGUSTA

- Ambrata, limpida con schiuma bianca, fine e persistente.
- Risaltano gli aromi dei luppoli e dei lieviti utilizzati, pesca, pompelmo rosa, con note di erbe e frutta esotica.
- Gusto amaro, asciutto, armonioso con note di caramello, luppolo e miele. Persistenza retrogustativa garantita dal mix di luppoli.
- Ottima come aperitivo, si abbina a minestre, salsiccia e salumi, stinco di maiale, pesce arrosto, frittura mista di pesce, baccalà e stoccafisso in umido.

Luogo d'origine: <b>GERMANIA</b>	Grado sacc.: <b>16,6°</b>
Stile: <b>INDIA PALE ALE</b>	Punto d'amaro: <b>50 IBU</b>
Fermentazione: <b>ALTA</b>	Temp. di servizio: <b>8/10°</b>
Grado alcolico: <b>6,8% vol.</b>	Saturazione: <b>5,2 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### 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.

### UNO STRAORDINARIO EQUILIBRIO

Progusta mette in risalto la **natura dei luppoli** utilizzati e l'amaro che ne risulta è assolutamente in linea con gli stessi. Per conferire a questa birra l'**aroma luppolato**, si utilizzano varietà di luppoli idealmente complementari. La **dolcezza residua** che rimane dopo la fermentazione si accorda perfettamente con la nota di amaro.

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo (Pilsner, Vienna, Caramello), luppolo (Hallertauer Mittelfrüh, Citra, Magnum).



0513 BOTTIGLIA 0,33 l - Cartone da 24 bott.

0720 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