



| | |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <i>Stile:</i> | Ordinary hoppy bitter |
| <i>Colore:</i> | 16 EBC |
| <i>Schiuma:</i> | leggera, compatta a grana fine |
| <i>Grado alcolico:</i> | 4,3 % vol |
| <i>IBU:</i> | 30 |
| <i>Peculiarità:</i> | grafica ispirata alla "Pietra del Sole" Maya, il calendario azteco. |
| <i>Temperatura di servizio:</i> | 8° |
| <i>Produzione:</i> | tutto l'anno |
| <i>Ingredienti:</i> | acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. |

Descrizione

Birra dissetante, gioiosa e beverina, pensata per festeggiare i nostri primi 10 anni di attività.

Il 2012 per i Maya era un anno di transizione, in quell'anno particolare e' iniziato il nostro percorso e questa birra celebra la strada percorsa fino ad oggi...

Una ordinary bitter ben luppolata, realizzata con i piu' pregiati malti inglesi, equilibrata, morbida e corposa dal basso tenore alcolico e poco carbonata.

Il Luppoli scelti, provenienti dagli USA, erano i luppoli piu' in voga nel 2012: Amarillo e Cascade, utilizzati ora nella loro versione piu' moderna, il cryo hops, luppolina pura.

La bevuta veloce e scorrevole con un retrogusto di the' al bergamotto. Sentori di cereali, pane, caramello e biscotto. Luppoli dal gusto fruttato donano evidenti note di frutta gialla e leggeri sentori tropicali, erbacei e di pompelmo.

Una birra nata in Estate che da' il meglio se si e' bevuta in compagnia.

Abbinamenti

Si abbinata perfettamente al relax dopo lavoro e alle chiacchiere da pub. Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili

lattina da 33cl, fusto KayKeg da 24l

BIRRA ARTIGIANALE

HERBA MONSTRUM Sas di Mantella Marco

via Ettore Monti, 31 23851 Galbiate - Lecco - p.IVA 03404310132 - codice destinatario: SU9YNJA
info@herbamonstrum.it - phone +39 3286987254