



<i>Stile:</i>	Oatmeal stout
<i>Colore:</i>	nero
<i>Schiuma:</i>	leggera a grana fine
<i>Grado alcolico:</i>	4,5 % vol
<i>IBU:</i>	38
<i>Peculiarità:</i>	non filtrata
<i>Temperatura di servizio:</i>	10°
<i>Produzione:</i>	fissa, tutto l'anno..
<i>Ingredienti:</i>	acqua, malto d'orzo, fiocchi d'avena, luppolo, lievito

Descrizione

Birra scura, color ebano, con un'**aroma deciso di malti tostati** e torrefatti attentamente bilanciati e mescolati ad una piccola percentuale di fiocchi di avena per ottenere un corpo unico.
Oltre ad un prorompente profumo di **caffè**, regala al naso note di nocciola e crosta di pane.

Intensa e cremosa, irresistibile, una birra da "**Bravi Ragazzi**", un inferno nero.

Abbinamenti

Antipasti salati, formaggi, barbecue, salmì, dessert cremosi, cioccolato
Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili

bottiglia da 33cl, 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