



<i>Stile:</i>	Session IPA
<i>Colore:</i>	giallo oro
<i>Schiuma:</i>	molto persistente a grana fine
<i>Grado alcolico:</i>	3,7 % vol
<i>IBU:</i>	43
<i>Peculiarità:</i>	Gluten-free certificata, non filtrata
<i>Temperatura di servizio:</i>	8°
<i>Produzione:</i>	fissa, tutto l'anno.
<i>Ingredienti:</i>	acqua, malto d'orzo, sorgo italiano, luppolo, lievito

Descrizione

Birra dal colore giallo carico e dal corpo secco.

Profumo agrumato.

L'amaro pronunciato non è troppo persistente ed unito ad un gusto irresistibile di luppoli e cereale, invoglia la bevuta.

Birra gioiosa e beverina, dedicata al Sole, al luppolo e alla Tribù degli Zulu, la gente del cielo.

Abbinamenti

Formaggi freschi, cibi piccanti, spiagge assolate, funkies, pomeriggi d'Estate.

Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili

Bottiglia da 33cl, bottiglia da 75cl, 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