



# DARK LAGER

SCHWARZBIER AL CAFFÈ

Questa birra viene prodotta utilizzando malti tostati e caffè estratti a freddo e aggiunti in bollitura. Questo fa sì che il colore sia scuro ma senza avere una componente tostata predominante. In bocca infatti si trovano note di caramello, pane abbrustolito e caffè d'orzo; il tutto integrato in un corpo esile che rende la bevuta estremamente facile.

BICCHIERE CONSIGLIATO:  
WILLIBECHER, BOCCALE A  
COLONNA

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:  
CARNE ROSSA ALLA GRIGLIA,  
DOLCI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: ACQUA, **MALTO D'ORZO**, LUPPOLO,  
CAFFÈ, LIEVITO (SE RIFERMENTATA ZUCCHERO)

ALCOOL: 4,5%

COLORE: 45 EBC (MARRONE SCURO)

AMARO: 20 IBU

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C

INGREDIENTI AUTOPRODOTTI: 60% MALTO  
D'ORZO; 70% LUPPOLO

FERMENTAZIONE: BASSA

CONFEZIONAMENTO: RIFERMENTATO/ISOBARICO

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIA 0,5L /  
FUSTO 30L

