



FLOW

ITALIAN PALE LAGER

Il suo biglietto da visita è l'esplosione di profumi fruttati e agrumati che si sprigionano dal bicchiere dovuti al massiccio utilizzo di luppolo utilizzato sia in caldaia, sia a fine fermentazione. In bocca è amara, sorretta da una base maltata che la rende comunque non stucchevole o astringente.

BICCHIERE CONSIGLIATO:
PINTA AMERICANA

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
PIATTI MOLTO SAPORITI E SPEZIATI
COME CUCINA MESSICANA O
ORIENTALE O FRITTI

INGREDIENTI: ACQUA, **MALTO D'ORZO**,
LUPPOLO, LIEVITO

ALCOOL: 5,3 %

COLORE: 6 EBC (DORATA)

AMARO: 40 IBU

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

INGREDIENTI AUTOPRODOTTI: 100% MALTO
D'ORZO; 30% LUPPOLO

FERMENTAZIONE: BASSA

CONFEZIONAMENTO: ISOBARICO

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

