

La Birra della Concarena



La Bionda

Classica. Bionda. Leggera e pregiata.

Sapore tendente all'amarognolo con note speziate. Profumo erbaceo.

Schiuma fine e persistente che completa una birra prodotta con speciali tipi di luppolo e con maltodi primissima qualità. Perfetta per un aperitivo o con carni bianche, pesce e salumi, anche piccanti.

Birra **PILS**. Ibu 20 - Ebc 4 - 5.2% Vol. Ingredienti: Acqua. Malto d'Orzo Pils camuno. Luppolo Spalter, Perle e Hallertau Mittelfrüh. Lievito: bassa fermentazione. Birra non filtrata e non pastorizzata. Rifermentata in bottiglia.



Agricola

Birra rossa. Agricola. Gusto pieno e rotondo.

La dolcezza del malto viene compensata dal finale leggermente amarognolo del luppolo, dando vita a una birra pregiata. Esalta il gusto di piatti della tradizione come pasta e risotti.

Birra **BOCK**. Ibu 25 - Ebc 20 - 6.3% Vol. Ingredienti: Acqua. Orzo Maltato Pils camuno. Malto d'Orzo Pils, Cara Munich, Monaco e Vienna. Luppolo Tradition, Spalter, Magnum e Cascade. Lievito: bassa fermentazione. Birra non filtrata e non pastorizzata. Rifermentata in bottiglia.



Concarena

Sapori camuni e luppoli americani. Concarena.

Riflessi ambrati e schiuma compatta. Resa unica dalle note amare dei luppoli americani, ammorbidite dal malto d'orzo tostato camuno. Ottima con pietanze tendenzialmente dolci come formaggi di media stagionatura, prosciutto dolce, pesce bianco e crostacei.

Birra **IPA AMERICA**. Ibu 40 - Ebc 18 - 6.7% Vol. Ingredienti: Acqua. Orzo Maltato Pils camuno. Malto d'Orzo Pale Ale e Vienna Durst. Luppolo Simcoe, Citra e Cascade. Lievito: alta fermentazione. Birra non filtrata e non pastorizzata. Rifermentata in bottiglia.

