



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER



Trova la tua scheda di degustazione

GERMAN PALE ALE

- Leggermente ambrata, schiuma bianca persistente.
- Sentori agrumati e tropicali.
- Note resinose, frutta tropicale, mandarino, si completano e bilanciano con il retrogusto amaro finale.
- Ideale con piatti etnici, tacos di pesce, pollo in agrodolce.

○ Luogo d'origine: GERMANIA	○ Grado sacc.: 11,5°
○ Stile: PALE ALE	○ Punto d'amaro: 20 IBU
○ Fermentazione: ALTA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5,0% vol.	○ Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

DAS CRAFT BIER

Sono alcune creazioni uniche nel mondo della birra. Uniche perché Mastri Birrai abituati a produrre grandi birre tradizionali, hanno voluto confrontarsi con i loro sogni e le emozioni di **creare prodotti unici ed esclusivi**, trasformando competenza in passione ed amore. Hanno però condiviso tutti una regola precisa, il rispetto dell'**Editto Tedesco della Purezza del 1516**, utilizzando come ingredienti solo acqua, malto, luppolo nelle diverse qualità esistenti in natura combinati con lieviti, procedimenti di fermentazione e maturazione utili ad esaltare profumi ed aromi veramente particolari.



BRAUFACTUM GERMAN PALE ALE

Prodotta esclusivamente con luppoli tedeschi, questa "German Pale Ale" ha un corpo leggero con aromi fruttati intensi. Una vera e propria celebrazione del luppolo tedesco, che spinge al limite il potenziale aromatico che nulla ha da invidiare alle varietà d'oltreoceano. La nuova varietà di aroma hop Callista combinata con Comet ed Herkules sorprende con un'esperienza di fragranza di frutta dolce matura.

LUPPOLI

Comet, Callista, Herkules.

○ **0743 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.

○ **0627 FUSTO 20 l** - VAR

○ **CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"**



QUALITY BEER ACADEMY

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40

16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it