



MAISEL'S WEISSE 0.50

L'accurata scelta dei più pregiati tipi di malto di frumento e d'orzo dona alla "Maisel's Weisse" quel suo intenso colore ambrato. Inoltre, il tipico procedimento di birrificazione, tramandato da generazioni di mastri birrai, con fermentazione in bottiglia con lievito di propria produzione le dà quel suo carattere così straordinario. Assaporandola si può gustare il connubio tra il profumo di lievito pregiato, piacevoli note fruttate e un delicato aroma speziato di malto, frutta, chiodi di garofano e un accenno di noce moscata. È solo dopo averla gustata che si sviluppa quell'aroma leggermente fruttato e speziato della birra al frumento, tipico della "Maisel's Weisse". Un certificato di alta qualità.

Tipo di birra:	Weissbier
Gradazione alcolica:	5,2 % vol
Processo di birrificazione:	Fermentazione principale aperta, seconda fermentazione dopo l'aggiunta di mosto („Speis“) e lievito fresco, maturazione in bottiglia
Tipo di fermentazione:	A fermentazione alta
Tipi di luppolo:	100% luppoli aromatici e amari dell'Hallertau
Tipi di malto:	Raffinata scelta di malti di frumento, d'orzo e speciali
Tipi di lievito:	Lievito speciale Maisel's Weisse a fermentazione alta
Colore:	Colore ambrato dagli splendidi riflessi rossi
Contenuto di CO ₂ :	5,8 g/l
Sostanze amare:	12 IBU
Ingredienti:	Acqua, malto di frumento e d'orzo , lievito, luppolo

