



ASFALT BEER SRLS

Via Segesta, 168 - 91014 C. mare Golfo (TP) - P.I.: 02665500811 - Mail: birrekrimisos@libero.it - PEC: asphaltbeer@pec.it

SCHEDA TECNICA BIRRA "BRUNA"

BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA

TIPOLOGIA:

Birra ad alta fermentazione stile Smoked Ale, non pastorizzata né microfiltrata, prodotta con metodo artigianale

DETTAGLI SULLA PRODUZIONE:

MATERIE PRIME: nella produzione sono stati utilizzati malti Pale Maris Otter, Rauch, Chocolate, Biscuit, Crystal con l'aggiunta di fiocchi di frumento e peperoncino Carolina Reaper.

LUPPOLI: Cascade e Chinok.

La fermentazione è stata condotta utilizzando lievito selezionato *Saccharomyces cerevisia*

PROFILO CHIMICO:

GRADAZIONE ALCOLICA: 6.0 % vol

GRADI PLATO: 14,20 °P

COLORE: 38 EBC Units

AMARO (Bitter Units): 30 IBU

Le analisi sono state condotte secondo quanto previsto dalle metodiche analitiche di riferimento per la birra della European Brewing Convention (Analytica-EBC, 2008); i valori indicati sono riferiti alla birra, dopo un mese di maturazione in tank con atmosfera satura di CO₂ naturalmente prodotta dalla birra.

PROFILO SENSORIALE

AROMA: mediamente affumicato

CORPO: pieno e armonioso

EQUILIBRIO GUSTATIVO: orientato alle note affumicate, si ritrovano gusti caldi di liquirizia, cioccolato e spezie piccanti. Le note conferite dai malti creano un elegante equilibrio e rendono piacevole la bevuta con un finale pungente dato dal peperoncino

ASPETTO: la birra si presenta di colore scuro con una torbidità tipica delle birre artigianali non filtrate

SCHIUMA ALLA SPINA: importante e mediamente persistenza

FORMATO: bottiglia 0,33 l o 0,75 l

PEZZI PER CARTONE: n. 12 bottiglie

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce