



ASFALT BEER SRLS

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

# Scheda Tecnica Birra "Marina"

## BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA

### **TIPOLOGIA :**

Birra ad alta fermentazione stile American Wheat Beer, non pastorizzata né microfiltrata, prodotta con metodo artigianale

### **DETTAGLI SULLA PRODUZIONE:**

**MATERIE PRIME:** nella produzione sono stati utilizzati malti Pils, Wheat, Vienna, con l'aggiunta di frumento di tipo Tumminia.

**LUPPOLI:** Tettnangen

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

### **PROFILO CHIMICO:**

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 5 % vol

**GRADI PLATO:** 11.5 °P

**COLORE:** 3 EBC Units

**AMARO (Bitter Units):** 27 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 CO<sub>2</sub> naturalmente prodotta dalla birra.

### **PROFILO SENSORIALE**

**AROMA:** delicato ed erbaceo.

**CORPO:** lieve

**EQUILIBRIO GUSTATIVO:** sentori di pane e lieve caramello, amaro finemente erbaceo.

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

**SCHIUMA ALLA SPINA:** ricca e persistente

**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