



ASFALT BEER SRLS

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

## Scheda Tecnica Birra “LA NICA BIONDA”

### Tipologia :

Birra Artigianale ad alta fermentazione stile Golden Ale, non pastorizzata né microfiltrata rifermentata in bottiglia

### Dettagli sulla Produzione:

Materie prime: nella produzione sono stati utilizzati malti Pils, Vienna, Carapils. Luppoli: Perle e Tettnanger.

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

### Profilo Chimico:

Gradazione Alcolica: 5,4 % vol

Gradi Plato: 12,6 °P

Colore: 12 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 CO<sub>2</sub> naturalmente prodotta dalla birra.

### PROFILO SENSORIALE

Aroma: Maltato con sentori di crosta di pane

Corpo: medio e armonioso

Equilibrio gustativo: orientato ai sentori del malto con fresche biscottate, con finale secco e leggermente amaro

Aspetto: la birra si presenta con un intenso colore giallo oro e leggera velatura

Schiuma alla spina: moderata di media persistenza

FORMATO: bottiglia 0,33 l

PEZZI PER CARTONE : n. 12 bottiglie

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 gradi