



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 “LA NICA ROSSA”

Tipologia :

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

Dettagli sulla Produzione:

Materie prime: nella produzione sono stati utilizzati malti Vienna, Aromatic, Crystal, Chocolate con l'aggiunta di fiocchi di frumento. Luppoli: Perle e Tettnanger.

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

Profilo Chimico:

Gradazione Alcolica: 5,6 % vol

Gradi Plato: 13,00 °P

Colore: 44 EBC Units

Amaro (Bitter Units): 36 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: frutta secca in guscio, terroso, note di legno bruciato o tostato

Corpo: pieno e armonioso

Equilibrio gustativo: si ritrovano gusti caldi di caramello, liquirizia e cioccolato. Le note conferite dai malti creano un elegante equilibrio tra il dolce del toffee e l'amaro del cioccolato.

Aspetto: la birra si presenta di colore ramato scuro e una schiuma di media finezza, di colore tendente al nocciola

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: 10 – 12 gradi