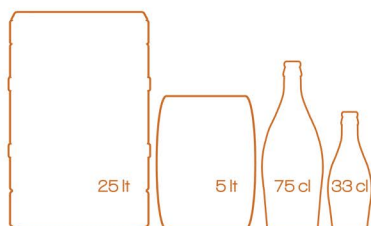


Zahre Beer®

OUBER ZAHRE



FORMATI:

Stile:	American Pale Ale (APA)
Grado Plato:	13°
Grado Alcoolico:	6°
Colore:	Ambrato
Caratteristiche:	Non Filtrata Non Pastorizzata
Ingredienti:	Pura Acqua di Sauris Malto d'orzo distico da coltivazioni proprie presenti in regione, Malto di frumento, 4 diversi Luppoli Americani e Lievito
Dati allergeni:	Cereali contenenti glutine
Fermentazione:	Alta
Mantenimento:	Refrigerato 4°
Scadenza:	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento e/o infustamento

La Ouber Zahre è una birra artigianale, dal colore ambrato e caldo, in stile American Pale Ale. Viene imbottigliata e/o infustata senza l'aggiunta di gas oltre a quello naturale di fermentazione e non vi è aggiunta di conservanti. Il lievito ad alta fermentazione, 4 diversi luppoli selezionati, di cui due vengono aggiunti in dry hopping. Nonostante ciò la Ouber Zahre è stata studiata per essere una birra in stile Zahre, cioè non troppo amara e con una corposità e gusto che non siano troppo spinti. Fantastica abbinata al piccante e perfetta con frittura risulta essere una birra estremamente fresca e dissetante.

LE NOSTRE TIPOLOGIE DI BIRRA

