



# R

Rauchbier in stile prodotta utilizzando un blend di malti Monaco, Pils e Rauch. Le note di affumicato dominano la parte aromatica con rimandi di miele, caramello e panificato. Al palato il sorso scorre con leggera dolcezza. L'aroma di affumicato risulta intenso ma mai aggressivo in quanto ben bilanciato da una lieve luppolatura in aroma. Birra autunnale per eccellenza.

**STAGIONALE  
CRAZY-SHOT**

<b>TIPO FERMENTAZIONE</b>	Bassa
<b>LUPPOLI</b>	Magnum-Saphir
<b>COLORE</b>	Ambra carico
<b>AROMA</b>	Affumicato
<b>GUSTO</b>	Predomina il caratteristico aroma affumicato del malto, note dolci di malto
<b>ABBINAMENTI</b>	Carne alla griglia, würstel, speck, piatti affumicati



PLATO	13
EBC	23
IBU	21

Alc/Vol 5,6%

**DOLCE** **AMARO**







 6/8 °C