Jeff's Bavarian Ale

12

Fermentazione: alta
Stile: interpretazione Weissbier Bavarese
Gradi: 7,1% vol.
Grado plato: 16,7
Colore: ambrato medio (12)
Amarezza IBU: 30

Note gustative: profonde note di ribes giocano con spezie orientali. Un retrogusto fruttato e speziato si sposa con un perlage cremoso, Un gusto rinfrescante per tutti isensi
Abbinamenti: formaggi - carni bianche dessert

Formato: lt 0,75 - Fusto

Marc's Chocolate Bock

40+

Fermentazione: bassa
Stile: interpretazione di una Stout Irlandese
Gradi: 7,5% vol.
Grado plato: 17,4
Colore: nero (40+)
Amarezza IBU: 26

Note gustative: forte ed equilibrata. Aromi di malto tostato uniti ad una dolcezza di caramello. Note di cioccolata amara con una sfumatura di frutti di bosco maturi. Un fuoco d'artificio nel piacere
Abbinamenti: pasticceria dolci base pasta frolla

Formato: lt 0,75 - Fusto

Stefan's Indian Ale

4

Fermentazione: alta
Stile: interpretazione di una Indian Pale Ale
Gradi: 7,3% vol.
Grado plato: 17,3
Colore: oro (4)
Amarezza IBU: 40

Note gustative: esotica fonte d'ispirazione. Sorprende con note di limone e tocco floreale. Nel retrogusto reminiscenze di miele di bosco e malto caramellato. Un viaggio nel mondo degli aromi
Abbinamenti: antipasti - carne alla brace

Formato: lt 0,75 - Fusto