



FREE JAZZ BLANCHE

Birra chiara di frumento con profumi freschi e delicati. Le note floreali si devono all'aggiunta di camomilla, coriandolo e bergamotto in bollitura.

NOTE TECNICHE

Stile: Blanche
Grado Alcolico: 5%
Colore: EBC 5 - Bianca
Grado di amaro: IBU 20

Plato: 12°P
Temperatura di servizio:
8/10° C

INGREDIENTI

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi di avena, luppolo, mix di spezie e piante aromatiche, lievito.

Malti: Pils, Frumento, Carapils, Focchi d'Avena.

Luppoli: Kazbek, Saaz, Simcoe.

ABBINAMENTI

Acidula, fresca e speziata, si abbina facilmente al pescato di mare e primi di pesce. Avvincente l'abbinamento con un'ottima cheesecake ai frutti rossi o ai dolci a base di frutta.

