



BEARAWAY

CALIFORNIA
COMMON

IBU / 24

GRADO PLATO INIZIALE / 13°P

VOLUME ALCOLICO / 5,8%

FORMATI DISPONIBILI / 33CL / 75CL / KEYKEG 30LT

TEMP. DI SERVIZIO / 8°C

DESCRIZIONE

Birra ad alta fermentazione prodotta secondo tradizione con ingredienti naturali e selezionati. Non pastorizzata, non filtrata, rifermentata e affinata in bottiglia.

ASPETTO VISIVO

Di colore ambrato chiaro, limpida, con schiuma bianca e fine.

SENTORI OLFATTIVI

Aroma pulito e fruttato in cui emerge la luppolatura a base di Northern Brewer, classica dello stile, con note legnose e rustiche e quella più moderna con luppoli americani che conferisce uno spunto resinoso.

CORPO E GUSTO

Al palato è in evidenza il malto con una nota ferma di caramello e di crosta di pane. Il fruttato è in sottofondo e si sposa con la luppolatura decisa. L'amaro è netto e mediamente persistente. Il corpo è medio e la carbonazione medio alta in osservanza dello stile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Le note leggermente caramellate della BearAway si legano molto bene alle carni grigliate, specialmente se di pollo o maiale. Ottima anche per accompagnare primi piatti di mare.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Pinta Americana.

INGREDIENTI

Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito.

EAST
SIDE