

Best Italian Beer

2016

Luppolo d'Argento

Concours Lyon

2017

Médaille d'Argent



REV: GEN19

© 2018 rocca dei conti s.r.l

www.birratari.it

“bere oltre le apparenze”

—Lo chiamavano Qirat, ignorando il vero nome, poiché era un'impresa tenerci conversazione. Pare vi fosse un modo solamente per coinvolgerlo in favelle e disquisire allegramente: di fronte a un calice di malto fermentato diventava l'amicone dell'ultimo arrivato.

In balia di singhiozzi, burle e risate, il Barone di Lingualunga ne combinava di stupidate: si tuffò nudo nel fiume snocciolando filastrocche, si mise a cantare nel cuore della notte, fece sgambetto all'oste di una trattoria, mise il sale nel caffè della zia. L'avreste mai detto di uno così, con questa faccia seria che dipinge Tari?—

| | |
|-------------------------------|---|
| Categoria: | BIRRA SCURA DOPPIO MALTO |
| Tipologia: | Speciale alla carruba |
| Ingredienti: | Acqua, malto d' orzo , carruba, fiocchi di avena , malto di frumento , zucchero, luppolo, lievito. Contiene glutine. |
| Tipo di fermentazione: | Alta, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata. Deposito naturale sul fondo. |
| Gradazione alcolica: | 6,5% vol. |
| Conservazione: | Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. |
| <hr/> | |
| Gusto: | Carruba e caffè, finale moderatamente dolce, amaro percettibile. |
| Abbinamenti: | Dessert, dolci a base di ricotta (cannolo), formaggio stagionato cioccolato di Modica, dolci a base cioccolato. |
| Servire a: | 12°C |

GP: 16,00 - **IBU:** 25,68 - **EBC:** 56,40

Unità di vendita: 33 cl - 1 pack / 24 pz
75 cl - 1 pack / 12 pz

QIRAT

la birra scura artigianale

