

BIRRA DELL'EREMO MADUE SOUR ALE 5.6° 33CL

33cl

Fabricant

Birra Dell'Eremo

Titre alcoométrique

5.6 %

Processus de fabrication

Ingrédients : eau, malt d'orge, fruit de la passion (10%), houblon, levurell s'agit de la première Sour Ale brassée avec Kluveromyces thermotolerans. Cette levure a la propriété de produire de l'acide lactique pendant la première fermentation. On a ainsi obtenu une bière aigre sans utiliser de bactéries lactiques ou d'autres micro-organismes susceptibles de 'polluer' le système de production, ce qui permet d'obtenir une acidité élégante et fine.

actuel 4.50

(y compris la TVA)

