

BFM KOALAGER LAGER HA 20X MW 4.2° 33CL



33cl

Fabricant

BFM

Titre alcoométrique

4.2 %

Processus de fabrication

Cette bière de fermentation haute est affinée pendant plusieurs mois en fûts de vin, après fermentation avec des levures sauvages. Le vieillissement en bois apporte complexité et équilibre aromatique.

Liste des ingrédients

Eau, malt
d'orge,
houblon,
levure

Energie in kcal

40

Energie in kJ

167

Kohlenhydrate

3

Eiweiss

0g

Fett

0g

Salz

0g

davon Zucker

0g

davon gesättigte Fettsäuren

0g

3.60

(y compris la TVA)